

下中たまねぎのレンジ蒸し



作り方



1. 玉ねぎの上部と底部を切り取って皮をむき水で軽く洗います。



2. 包丁で8等分に切れ目を入れておきます。



3. 優しくラップをかけて電子レンジに入れる。
500Wで6分ほど加熱する。
(たまねぎ350g程度の場合)



4. 電子レンジから取り出す時はとても熱いので
やけどに注意してください。
削り節と醤油をかけて完成。（代わりにバターと塩コショウなどでも美味しいです）。

材料

下中たまねぎ 大1ヶ (350g程度)

醤油	適量
削り節	適量