

## ～手作り和風ドレッシング～

### \* 材料(仕上がり約50cc)

・こいくち醤油	小さじ3
・砂糖	小さじ2
・米酢	小さじ2
・サラダ油	小さじ3
・ごま油	小さじ1

### \* 作り方

- 1、小鍋にこいくち醤油、砂糖を入れて弱火にかけて砂糖を煮溶かし、火を止めて米酢、サラダ油、ごま油を入れてよく混ぜ合わせれば出来上がりです。

### <ワンポイント>

\* サラダなどにかける時には、きれいに洗ったペットボトルや、ジャムなどの空き瓶などに入れてふたをしてふると、楽に混ぜ合わせることができます。

\* みじん切りにした玉ねぎを弱火で甘くなるまでよく炒め、ドレッシングに足すと「玉ねぎドレッシング」になります。

\* 和風ドレッシングや玉ねぎを足した、玉ねぎドレッシングはサラダだけでなく鶏肉や豚肉、ハンバーグ、蒸し魚や焼き魚にかけてもあっさり美味しく食べられると思うので、いろいろ試して自分の好きな食べ方を見つけてください。