



アッサリ味の染み込み醤油

サッと一品、ご飯のお供

材料

玉ネギ..... 2個

a)

純米酢 (5044) 50ml

しょうゆ (5073) 50ml

水..... 30ml

ミネラルシュガー (5000) ... 30g

唐辛子 (お好みで) 1本



玉ネギのチャンアチ



レシピに登場した
GreenMarket 商品

5044 純米酢
5073 しょうゆ
5000 ミネラルシュガー

作り方

- ①玉ネギは芯をつけたまま、幅1cmのクシ切りにする。
唐辛子は種を取り除き小口切りにする。
- ②a)の材料を小鍋に入れ、混ぜながら煮溶かす。沸騰したら火を止める。
- ③熱湯で煮沸した瓶に、玉ネギを詰め、②を注ぐ。蓋をして、一晚漬ける。
- ④翌日、煮汁だけ再度取り出し加熱する。ひと煮立ち

させてからビンに戻す。
翌日から食べ頃に。

★チャンアチとは、韓国のしょうゆ漬けのこと。1週間くらいつけておくと、さらに味が染み、玉ネギの刺激も和らぎ、食べやすくなります。たくさん作って常備菜にしておく便利です。