

雪たまねぎの『たまねぎの煮付け』



月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
使用 時期												

○特徴:となみ平野の雪下で育ち、肉厚

○主な産地:砺波市、南砺市

☆材料(10貫分)

- ・たまねぎ …1個
- ・水 …450g
- ・みりん …90g
- ・濃口醤油 …22.5g
- ・大葉 …トッピング用

☆作り方

- ①たまねぎの芯に隠し包丁を入れる
- ②鍋に、水、みりん、濃口醤油を入れる
- ③冷たいうちからたまねぎを入れ、沸かす
- ④沸いてから30分煮る
- ⑤冷ましてから加熱し、20分煮てから一晩冷ます
- ⑥半分に切り、1枚ずつ剥がして、使う部分を1貫ごとにつくる
中心部分:そのまま1枚で使えるサイズ
のものを取り出す
外側部分:縦横を1貫にちょうどよい
大きさに切る
- ⑦握る
- ⑧刻んだ大葉を天に乗せる

