



野菜をおいしく食べよう!

玉ねぎ



少しおくと
味がなじんでさらに
美味しくなるよ!



258644

毎週
企画

滋賀県 JAこうか

にんたままんまる

忍玉真丸(玉ねぎ) 800g前後(M~L)

JAこうかの忍びシリーズ! 辛みが
少なく、やわらかな玉ねぎです。

早生品種のため、分球、変形果が入ります
のでご了承ください

本体

158円

(税込 171円)

玉ねぎとかにかまぼこの マヨネーズ和え

彩りよく、歯ごたえも楽しいさっぱりした
和えものです。

マヨネーズで和えてマイルドに。

材料
(2人分)

258644 玉ねぎ …… 1/2個(100g)
かにかまぼこ …… 2本
ブロッコリースプラウト(根を切って正味)
…………… 少々

836 co-op マヨネーズ …… 大さじ1

作り方

- ① 玉ねぎは繊維に垂直にうす切りにし、
15分ほどそのまま置いておく。かに
かまぼこはほぐす。
- ② ボウルに①を入れ、マヨネーズを加
えて和える。
- ③ 器に盛ってブロッコリースプラウト
を散らす。