

下中たまねぎのレンジ蒸し



下中で育った早生（早く育つ種類）のタマネギはみずみずしく甘いので、丸ごと電子レンジで蒸すと玉ねぎの持つ美味しさをそのまま味わうことができます。

とても簡単ですので、ぜひ一度試してみてください。

材料

下中たまねぎ 大1ケ（350g程度）

醤油 適量

削り節 適量

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）。