

冷蔵庫の常備菜に

赤玉ねぎのピクルス



調理時間15分

材 料

4人分

赤玉ねぎ（スライス） 1個
赤ワインビネガー 30cc
塩 小さじ1/2
オリーブオイル 大さじ1

オレガノ 小さじ1/2

作り方

1. 鍋にオリーブオイルを熱し、赤玉ねぎを炒めます。
塩、赤ワインビネガーを加えて蓋をして煮込みます。沸騰後消火。3分減圧。
2. 蓋をあけて、オレガノをまぶし、冷やします。