

千葉県産夏ねぎのポン酢マリネ

夏ねぎが甘くてさっぱりして美味しい！
大量消費にもってこいの一品です。

<材料>

千葉県産夏ねぎ（3本）、オリーブオイル（大1）、ポン酢醤油（大1）

<作り方>

- ①夏ねぎは、根元を切り捨て、5cm程度のぶつ切りします。
- ②フライパンにオリーブオイルをひいて、夏ねぎを並べ、フタをして強火で焼きます。
- ③夏ねぎに焼き色がついたら、上下をひっくり返して反対側にも焼き色をつけます。
- ④火を止めて、長ネギを耐熱容器に移して、ポン酢醤油を上からかけます。
- ⑤少しそのまま置いたら、上下をひっくり返して、常温で味をしみこませれば出来上がりです。

