

ねぎ焼き フレンチドレッシング

寒くなるとおいしさアップの長ねぎをいつもと違った食べ方で

材料

長ねぎの白いところ

白ワイン

フレンチドレッシング

各適量

- ①長ねぎは洗って3センチ長さに切ります。
- ②鉄鍋またはホットプレートを熱して、①の長ねぎを並べこんがりとし色づいたら少量のワインを加えてフタをして蒸します。
- ③焼けた長ねぎを器に並べフレンチドレッシングをかけて召し上がれ。

※ドレッシングはお好みで他の種類を試してみてください。



Uchu Uchu
料理セミナー