

<レシピ名>：淡路島玉ねぎのハッシュドオニオンサラダ仕立て  
<使用している兵庫県認証食品>：淡路島たまねぎ

人数：2人分  
カロリー（1人分）：185kcal  
調理時間：25分  
非加熱アルコール：なし

<材料>	<分量>
兵庫県認証食品 淡路島玉ねぎ（薄切り）	1個分（約280g）
ベーコン（スライス）	1枚分
塩・黒こしょう	少々
ナツメグ	少々
ピザ用チーズ	20g
薄力粉	大さじ2
バター	10g
ペビーリーフ	15g
黒こしょう	少々

<説明文>  
薄切りにしたたっぷりの淡路島玉ねぎに、ピザ用チーズや薄力粉などを混ぜ、フライパンでじっくり焼き上げ、サラダ仕立てにします。  
焼き上げることで玉ねぎの甘みが出て、もちりとした食感に。  
軽食やおやつにも活用できるレシピです。

#### 下準備

・玉ねぎは耐熱容器に入れ、ラップをふんわりとかけ、電子レンジで加熱し（600W3分）、ラップをはずして粗熱を取っておく。

#### 作り方

- 1.ボウルに玉ねぎ・ベーコンを入れて混ぜ、塩・黒こしょう・ナツメグをふって混ぜる。
- 2.ピザ用チーズ・薄力粉を加え、ざっと混ぜ全体にからめる。
- 3.フライパンにバターを熱し、2を入れて直径20cm位の円形に広げ、焼く（中火約4分）。
- 4.焼き色がついたら返し、片面も同様に焼く（中火約4分）。
- 5.器に盛り付け、ペビーリーフを添え、黒こしょうをふる。

#### <調理上のポイント>

フライパンに広げたら、厚みを均一にし、時々おさえつけるようにして焼きます。そうすることで、均等に火が入り香ばしい焼き色がつきます。