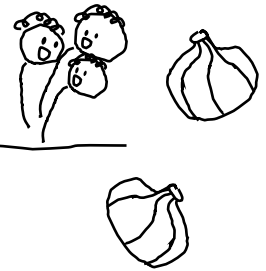




撮影料理 スタイリング / kumie ochi  
構成 / naoki onishi

洋風仕上げがらくらくでぎゅる

## 玉ねぎ麴



### 材料

玉ねぎ	300g
乾燥米こうじ	100g
塩	35g
水	80ml

### 作り方

1. 玉ねぎは適当な大きさに切り、フードプロセッサーでなめらかな状態にする。
2. ヨーグルトメーカーにすべての材料を入れ、温度60度で8時間加温する。
3. 出来上がったら粗熱を取り、冷蔵庫で保存する。  
(ヨーグルトメーカーがない場合は、毎日1度かき混ぜ、5日ほど寝かせる。気温が高い時は冷蔵庫へ)

