

# 大月市 市制70周年記念 家族で楽しく食べられる玉ねぎ料理レシピコンテスト

## 特別審査員賞レシピ

### メニュー名

BIGMOON サンド

### 材料・調味料(2人分)

材料 (分量) :

- ・玉ねぎ 1/2 個
- ・卵 2 個
- ・食パン 4 枚
- ・揚げ油適量

調味料 (分量) :

- てんぷら粉 50g
- 水 80mL
- ☆しょうゆ大さじ 1
- ☆酢大さじ 2
- ☆砂糖大さじ 1
- マヨネーズ大さじ 3
- 塩少々
- 水小さじ 1



### 調理手順

- ① 鍋に卵 2 個を入れ、水を 1cm 入れる。
- ② 強火にかけ、沸騰したらフタをして中火で 3 分茹でる。
- ③ 3 分経ったら、火を止めてそのまま 5 分放置する。  
(5 分経ったら水につけて冷ましておく)
- ④ ゆで卵を作っている間に玉ねぎをスライスする。
- ⑤ ボールに○を入れて混ぜ、④の玉ねぎを加えてさっくり混ぜる。
- ⑥ フライパンに油を入れ、180℃に熱する。
- ⑦ ⑤をおたまで 1/2 量ずつすくい、滑らせながら落とし入れる。
- ⑧ 表面が固まったらひっくり返し、両面がきつね色になるまで揚げる。
- ⑨ 耐熱容器に☆を入れて混ぜ、電子レンジ 600W で 30 秒加熱する。
- ⑩ ボールに③のゆで卵と□を入れ混ぜ合わせる。
- ⑪ 食パンの耳をカットする。
- ⑫ ⑧の玉ねぎのかき揚げを⑨の甘酢だれにくぐらせる。食パン 1 枚に⑩の玉ねぎのかき揚げ 1 個と⑩の卵サラダ半量の順番にのせ、もう 1 枚の食パンを重ねる。同様にもう 1 個作る。