

# さつまいもの南蛮酢

さつまいもの甘みが酸味をソフトに。



## 材料(4人分)

さつまいも	……	3本
たまねぎ	……	1/2個
<合わせ酢>		
だし汁	……	1/2カップ
オリーブオイル	……	大さじ1
米酢	……	大さじ3
しょうがのすりおろし	……	小さじ1
塩	……	小さじ1

## 作り方

- 1 さつまいもは皮付きのままよく洗い、オーブンで20-30分焼く。
- 2 たまねぎは薄切りに塩少々をふってもみ、しんなりしたら絞っておく。ボウルに合わせ酢の調味料を合わせ、
- 3 さつまいもは、温かいうちに1cmくらいの厚さに切る。
- 4 合わせ酢に、さつまいも、玉ねぎを加える。  
・1日程度おくと味がなじむ。