

料 理 名		下中たまねぎのクッキー	
材 料 名	数量 (10~15個)	作 り 方	
○下中たまねぎ	1 / 2 ~ 1 個	① たまねぎを細かく切る。 (スライス、みじん切りなどお好みの切り方でよい) ② たまねぎに少し薄力粉 (分量外) をまぶす。 ③ 薄力粉と砂糖を混ぜ合わせ、そこにサラダ油を入れて、よくなじませる。 ④ オーブンを予熱する (170~180℃)。 ⑤ ②と③を混ぜ合わせ、成形する。 ⑥ オーブンで20分程焼く。 ⑦ 冷ましてできあがり。	
薄力粉	70g		
砂糖	35g		
サラダ油	30g		
		備考 <出来上がりイメージ・使用したかながわ産食材について> ※砂糖を減らして、粉チーズや黒こしょうを入れると大人味になります。 ※みずみずしい下中たまねぎの甘さを生かしたクッキーです。混ぜ込むたまねぎの分量にもよりますが、やわらかく、ほろほろとした食感のクッキーです。 ※粗熱がとれたら冷蔵庫でよく冷やして食べるのがおすすめです！	



○かながわ産食材です。

合計栄養量 (エネルギー724kcal たんぱく質7.1g)