



# オニオンブロッサム



2024年12月のレシピ③

レシピ提供：ばん くみこ先生

## ■材料（2人分）

たまねぎ	1個
A薄力粉	50g
Aコンソメパウダー	3g
Aパプリカパウダー	1g
A塩・胡椒	適量

B薄力粉	30g
B全卵	1個分
Bおろしにんにく	小さじ1
B塩	1g
B牛乳	20g

## ディップソース

### <マヨケチャソース>

マヨネーズ	大さじ1
ケチャップ	大さじ1

### <ヨーグルトソース>

ギリシャヨーグルト	大さじ2
おろしにんにく	少々
塩	少々
ブラックオリーブ（粗みじん）	少々



1

たまねぎの皮をむき、根本はギリギリの部分切り、頭は1cmほど切り落とす。  
根本を切らないように12~16等分に切る。



1.たまねぎカット

2

水を入れたボウルにたまねぎを入れ、水の中で花のように広げ、30分ほどつけておく（根本からちぎれないように注意）。ボウルからだし、水気をきっておく。



2.Aの粉をまぶす

3

Aの粉を混ぜ合わせ、Bのバター液もまぜあわせておく。



3.Bのバター液に絡める

4

たまねぎの切り込みの間にAの粉を全体的にまぶす。Bを全体に絡め、さらにAの粉を軽くまぶす



4.揚げる前にAの粉をまぶす

5

170-180°Cの油で表面がこんがりするまで揚げる。たまねぎの上の部分は油をまわしかけながら揚げるか、崩れないように裏返して揚げる。

6

ディップソースを混ぜ合わせて添える。

## ■コメント■

たまねぎを花のようにカットして丸ごと揚げるオニオンブロッサム。オニオンリングもいいですが、クリスマスには花のようなたまねぎを添えるのはいかがでしょうか？揚げ物は少々手間ですが、食卓にしたら盛りあること間違えナシ！ディップも今回は2種類ご紹介！花びらをちぎって、ディップにつけて食べてください。もしもうまくカットできなくても、串切りにしてそのまま揚げてください。揚げたてはとっても美味しいです。