

(夏1) ゆで豚と玉ねぎのさっぱりマリネ

【材料】 (2人分)

豚モモ薄切り肉 200g

玉ねぎ 1/2個

パセリ 20g

酢 大さじ3

塩 小さじ1

オリーブ油 大さじ1

黒コショウ 少々

【作り方】

1.豚肉は沸騰した湯で5分ほど茹で、水気をきる。

2.玉ねぎ、パセリはみじん切りにし、酢、塩、オリーブ油、黒コショウを加えて、よく混ぜ合わせる。

3.1と2を和え、冷蔵庫で30分以上おく。

【アレンジ】

鶏肉でも。