

料理名	玉ねぎ入りそうめん
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	夏のちょっとした来客には、このそうめん冷麦だったかもとスイカ等でもてなしたと思います。
材料	2人分 そうめん 2束(200g) 醤油 大2 水 300ml みりん 大1 玉ねぎ 中1/2 塩少々 かつお節 ひとつまみ
作り方	1. 玉ねぎは1cm程の薄切にして、鍋に水、醤油、みりん、塩少々で煮る。 2. 玉ねぎが柔らかくなったら、かつお節を入れひと煮させ火を止め冷やしてつゆを作る。 3. 茹でたそうめんを器に盛り、玉ねぎ入りつゆをかける。玉ねぎもそうめんの上に乗せる。