

長安さんの

## オニオンスティック



### 材料（約20本分）

泉州玉ねぎ…1/2個

バター… 25g

小麦粉… 40g

アーモンドプードル… 25g

牛乳…大さじ 1/2

ベーキングパウダー… 3g

乾燥ハーブ…適量（ローズマリー、バジル、オレガノなど。今回はミックスハーブを使用）

塩…ひとつまみ

黒こしょう…適量

粉チーズ…適量

### 作り方

- 1 泉州玉ねぎをみじん切りにし、じっくりと甘さが出るまで炒める。飴色になったら火を消し、牛乳を入れ混ぜておく。
- 2 室温に戻したバターをクリーム状になるまで練る。小麦粉、ベーキングパウダー、アーモンドプードルはふるっておく。
- 3 クリーム状にしたバターに①の玉ねぎを混ぜ合わせ、粉類、ハーブ、塩、黒こしょうをざっくりと混ぜ合わせる。
- 4 ラップの上で1cmぐらいの厚さに延ばして、冷蔵庫で30分～1時間ほど寝かせておく。
- 5 ④を1cm幅に切って、粉チーズをまぶす。
- 6 180度に温めたオーブンで約20分焼いたら完成。

#### ★長安さんからレシピのポイント★

- アーモンドプードルが無い場合は小麦粉のみでも作れます。