プルーンとキャロットラペ

材料 12 人分

カリフォルニアプルーンピューレ	120g
人参	400g
コールスロードレッシング	40g
酢の物用合わせ酢	25g
クミンシード	少々

人参の千切りに酢とドレッシングを合わせた
キャロットラペにプルーンを入れて、
シャキシャキ爽やかだけど柔らかな味わいに。
プルーンの持つ天然の糖分が自然の甘みを
全体に染み渡らせるので、砂糖は必要ありません。
人参の彩もよく、食卓に酢の物として並べれば
つい箸が止まらなくなるレシピです。

作り方はコチラ

california prunes
笑顔の毎日に
カリフォルニアプルーン

©California Prune Board. All Rights Reserved.