

味噌漬けプルーンとクルミ、ハーブの豚肉巻き



材料 4人分

カリフォルニアプルーン	8粒	すりおろしニンニク	5g
豆みそ	25g	シナモンパウダー	小さじ 1/8
赤ワイン	15cc	塩	小さじ 1/4
豚バラスライス	15g 8枚	クルミ	8個
オリーブオイル	20cc	セージ or バジルの葉	8枚

味噌漬けのプルーンは果実味の余韻を盛り上げ、バジルやセージはハーブのニュアンスを際立たせ、くるみはタンニンのバランスをとり、豚バラはボディーを整える役割を果たす、まさにワインとのペアリングの為の逸品。それぞれの食材が赤ワインの調和を保ち、まさにマリアージュを引き起こすレシピです。

作り方はコチラ

