

プルーンと豆腐のスパイシーアジア串



材料

カリフォルニアプルーン	8粒	三温糖	10g
厚揚げ豆腐	200g	白ワインビネガー	30cc
赤玉ねぎ	60g	ライム	1個
セロリ	10g	オリーブオイル	30cc
生姜	10g	パクチー	10g
塩	5g		

厚揚げ豆腐と野菜で作る色鮮やかな串料理。

白ワインビネガーやライム、パクチーを使ったエキゾチックなアジアンテイストが華やかな一品。プルーンの肉厚な食感が他の食感と混ざり合い、さっぱりしてるけど濃厚な食べ応えを演出します。ライムとパクチーはワインの味わいを深める食材、お気に入りの白ワインと一緒にどうぞ。

作り方はコチラ

