

プルーンピューレを使った煮込みハンバーグ



材料 4人分

カリフォルニアプルーンピューレ大さじ 3	砂糖	小さじ 2
玉ねぎ 1 個	クレソン	適量
サラダ油 小さじ 2	薄力粉	小さじ 2
合挽き肉 400g	赤ワイン	50cc
パン粉 10g	カットトマト	200g
牛乳 大さじ 4	水	200cc
卵 1 個	コンソメ	小さじ 2
塩・黒こしょう 各小さじ 1/2	じゃがいも	1 個

まるでお店の本格デミグラスソース！
隠し味のプルーンピューレが食材の味を引き出します。
ハンバーグのタネにもプルーンを練り込むことで、
しっとりジューシーな食感に仕上げます。
付け合わせにはマッシュポテト以外にも、
ソースをつけていただくパンや
肉料理に合うフルボディの赤ワインがおすすめです。

作り方はコチラ

