

きょうのカリフォルニアプルーンレシピ

カリフォルニアプルーンのロールカツ ～醤油仕立てのプルーンソース添え～



材料 5 個分

カリフォルニアプルーン	5 個	カリフォルニアプルーンピューレ	33g
豚ロース	10~15 枚	しょうゆ	20g
塩こしょう	少々	バルサミコ酢	40g
クリームチーズ	50g	水	20g
薄力粉・卵・パン粉・揚げ油	適量	レモン・オリーブオイル	適量

女子4人組ユニット「フィロソフィーのダンス」が「フィロのス亭」(テレビ朝日)で紹介した和洋折衷のプルーンソースが決め手の一品。クリームチーズとプルーンの相性は抜群！醤油ベースの和風ソースに砂糖ではなくカリフォルニアプルーンピューレを使うことで、後味がさっぱり、肉の美味しさを引き出します。

作り方はコチラ

