

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

