

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を使った簡単！デミグラスソースと混ぜるだけ！サワークリームソース



材料 4人分

カリフォルニアプルーン	14粒	サワークリーム	90g
ウスターソース	100g	シブレット	4g
トマトジュース	100g	塩	2g
赤ワイン	100g	黒胡椒	6g
チョコレート	10g	すりおろしニンニク	適量
バター	30g	レモン汁	4g
オリーブオイル	14g		

東京浅草「レストラン大宮」の大宮シェフ考案

プルーンが決め手の本格派ステーキソース！

日ごろご自宅にある食材や調味料で

簡単に美味しくプロの味を楽しめます。

プルーンはその重厚で肉厚な味わいから

赤ワインと合わせればより深みを出し、

サワークリームとはフルーティーに溶け合います。

作り方はコチラ

