

鯰とプルーンの赤ワイン照り焼き



材料 4人分

カリフォルニアプルーンピューレ	大さじ 2	水	大さじ 2
鯰	320g	しょうゆ	大さじ 2
薄力粉	小さじ 4	砂糖	大さじ 1
サラダ油	小さじ 3	ピンクペッパー	適量
大根	400g	クレソン	適量
赤ワイン	大さじ 4	塩	小さじ 1/4

濃厚プルーンソースが絡むジューシーな逸品。
プルーンピューレは料理全体の味と風味を
まとまりよく底上げしてくれるだけでなく
ソースに入れることで魚の臭み消しになり、
焼き上がりもパサつかずふっくら仕上がります。
鯰をキューブ状にカットして飾れば
“おもてなし” 感たっぷりの一品に。

作り方はコチラ

