

鶏の胸肉ソテーとプルーン、旬の果物 カレー風味バターソースがけ



材料 約4人分

鶏のむね肉	450g	ブドウ、モモなどお好みの果物	200g
バター	20g	ブラウンシュガー	小さじ2
カレーパウダー	小さじ1	アーモンド、クルミなど	小さじ1
塩	小さじ1/2	ベルモット酒	少々
カリフォルニアプルーン	90g		

果物のフルーティーな甘みと、
ジューシーなバターソースが鶏胸肉によく絡む
見た目にも豪華なメインディッシュ。
熱々のご飯や焼きたてのパン、
美味しいお酒のお供にもピッタリの一品。
ナッツを使った食感も楽しい、
とっておきのプルーンレシピです。

作り方はコチラ

