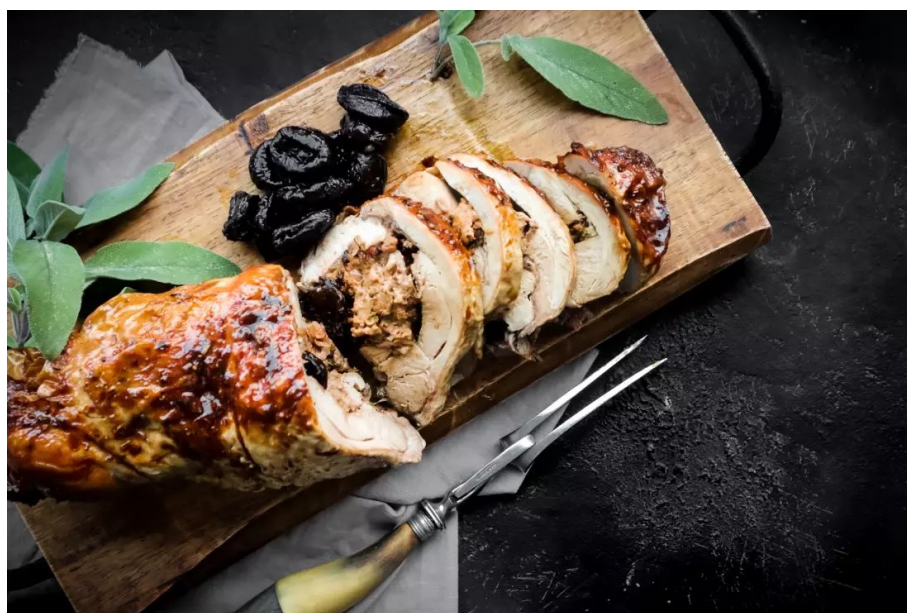


きょうのカリフォルニアプルーンレシピ

カリフォルニアプルーン、クルミ、レーズンを詰めたターキーロール



材料 6人分

ターキーのもも肉	1枚	生パン粉	100g
赤たまねぎ	1個分	ナツメグ	1/2
カリフォルニアプルーン	75g	グリュウワイン	100ml
ローズマリー	一握り	カンバーランドソーセージ	350g
セージの葉	8枚	バター	50g
クルミ	45g	オリーブオイル	大さじ2
薄切りベーコン	6枚	塩、こしょう	適量
クレメンティンオレンジ	1個	セロリ、ニンジン、玉ねぎ	適量
レモン	1個		

ターキー肉に具材を詰め合わせて、オーブンで豪快に焼き上げる豪華な一品。プルーン、レモン、オレンジの果実味やハーブ類と香味野菜の爽やかな風味が、ターキーの味わいをグッと引き締めます。ローストポテトやお好みの冬野菜を添えて、天板に残った肉汁をかけて食卓へどうぞ。

作り方はコチラ

