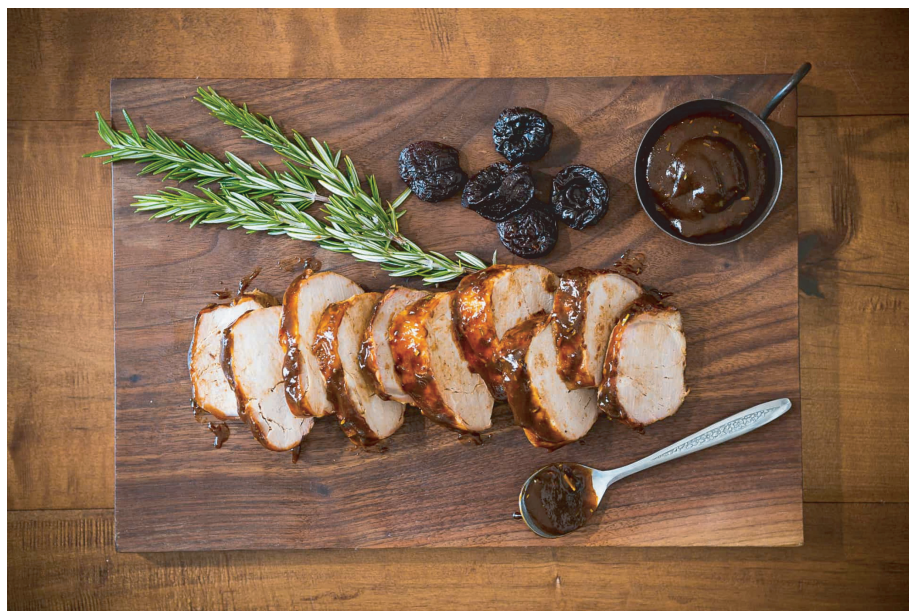


きょうのカリフォルニアプルーンレシピ

ポークテンドーロインのグリル、ローズマリーとプルーンソース添え



材料 6人分

水	1 カップ	ウスターソース	大さじ 1
カリフォルニアプルーン	1 カップ	オレンジジュース	1/2 カップ
バルサミコ酢	大さじ 3	にんにく	3 片
ブラウンシュガー	大さじ 2	ローズマリー	大さじ 2
減塩しょうゆ	大さじ 2	豚ロース肉	900g
サンバルオック（チリソース）	大さじ 2		

バルサミコ酢とオレンジジュースに加え、インドネシアのチリソースであるサンバルオックをプルーンに合わせた酸味の効いたソースが決め手の豚肉のグリルメニュー。豚肉に火を通す前にじっくりマリネをすることで、柔らかくジューシーな旨みが口に広がる、食卓のメインディッシュを飾る一品。

作り方はコチラ

