

きょうのカリフォルニアプルーンレシピ

サーモンのフィレ、カリフォルニア産プルーンのチミチュリ添え



材料 4人分

にんにく	1片	イタリアンパセリ	1束
赤たまねぎ	1個	180gのサーモンフィレ	4枚
赤唐辛子	1/2本	塩	小さじ1
赤ワインビネガー	70ml	黒こしょう	小さじ1
カリフォルニアプルーン	150g	アスパラガス	2束
エクストラバージンオリーブオイル	115g		

シンプルながら味わい深い出来上がりで、軽いランチや夕食、屋外のバーベキュー
どんな場面でも主役級の一品です。
プルーンを使ったチミチュリソースの
自然な甘みとさっぱりとした風味が
サーモンの濃厚な旨みを後押しし、
さわやかな白ワインにもよく合います。

作り方はコチラ

