

# メープルベーコンとカリフォルニアプルーンのピンチョス サルサソース添え



材料 4人分（下準備時間：30分 / 調理時間：10分）

## ピンチョス

メープルベーコン（お好みのベーコン）	8枚	刻んだカリフォルニアプルーン	40g
カリフォルニアプルーン	8粒	炭酸水	500ml
ホタテ貝柱	4つ	付け合わせのハーブ	お好み
プルーンの赤のサルサ	1レシピ（下記参照）	海塩	適量
ヴァインコット	100ml		

## プルーンの赤のサルサ

ピキーリョペッパー	30g	イタリアンパセリ	5g
ローストした赤タマネギ	30g	レモン果汁とゼスト	1個分
カリフォルニアプルーン	100g	エキストラバージンオリーブオイル	40ml
コリアンダー	5g	お好みのホットソース	少々

プルーンのあっさりした甘さと肉厚な食感、ベーコンとハーブとの組み合わせで高級感アップ。サルサも驚くほど簡単に、プルーンを入れることでキレのあるスパイシーな仕上がりに。低カロリーなプルーンをたくさんお口に運べます。ご家族との団欒の場はもちろん、大切なお客様のおもてなし料理にもぴったりの一品。

ランチ / ディナー

おつまみ

お肉

作り方はコチラ

