

カリフォルニアプルーンハーブバター



材料 1 ポーション 510g(約 12 食分) (調理時間: 20 分、冷蔵時間: 適宜)

無塩バター 400g

みじん切りにしたカリフォルニアプルーン 80g

みじん切りにしたイタリアンパセリ 20g

みじん切りにしたフレッシュローズマリー 5g

粗塩 8g

市販の無塩バターを軽くホイップして、プルーンやパセリ、ローズマリーを刻んで合わせるとたちまち高級感あふれる絶品バターに。バターに溶け込んだハーブの香りにフルーティーなプルーンの風味が溶け合い、パンやお肉料理、グリルしたシーフードをさらに美味しくします。

作り方はコチラ

