

## 串焼き肉のスパイシー BBQ とカリフォルニアプルーンギリシャ風サラダ添え



材料 4人分（下準備時間：30-40分 / 調理時間 3時間）

### 串焼き

牛や子羊のもも肉（さいの目切り）	600g
オリーブオイル	大さじ 2
クミン	小さじ 2
ゴマ	大さじ 2

ガーリックパウダー	小さじ 2
レモン（皮のみ）	1個分
ドライミント	大さじ 1

### サラダ

赤玉ねぎ（スライス）	2個分
トマト（スライス）	6個分
きゅうり（スライス）	1本分
ニゲラシード（ブラッククミン）	100g
ローストアーモンド	75g

フェタチーズ	150g
カリフォルニアプルーン	2~3個
オリーブオイル	大さじ 1
レモンジュース	1個分
ミントの葉	適量

バーベキューが熱くなる季節がやってきました！  
この夏はスパイスの効いた串焼き肉と、  
フレッシュなカリフォルニアプルーン、  
フェタチーズのサラダが大活躍することでしょう。  
プルーンがチーズの塩気とビネガーの酸味に  
絶妙にマッチして食欲をそそる逸品。  
夏のバーベキューやピクニックのお供にどうぞ。

BBQ

作り方はコチラ

