

豚肩ロースのカリフォルニアプルーン、オレンジ、椎茸添え



材料 4 人分

カリフォルニアプルーン	1 カップ	クローブ	小さじ 1
カリフォルニアプルーンジュース	2 カップ	ローズマリー	1 枝
骨なし豚肩ロース	1.8kg	植物油	1/4 カップ
ドライシェリー	1 カップ	バター	大さじ 2
生しいたけ	2 カップ	玉ねぎ	1 カップ
干しいたけ	1/2 カップ	すりおろししょうが	小さじ 2
ナンプラー	大さじ 1	減塩ビーフまたはチキンスープ	1.5 カップ
にんにく	小さじ 2	ポートワイン	1 カップ
オレンジ	1 個	パセリとチャービル	1/4 カップずつ
オレンジの皮	1 個分	塩こしょう	適宜

肉汁溢れるジューシーでしっとりな豚肉を甘く香ばしい味付けに焼き上げました。豚肉のガツンと来る旨みと脂の甘みが、カリフォルニアプルーンの風味と絡みあいオレンジとハーブが爽やかに引き立てる、食卓を豪華に盛り上げる本気の一品。

プ活 はじめよう。

詳しい調理方法や
プルーンを使った
他のレシピはこちら

