

## 串焼きチキンとカリフォルニアプルーンの フルーツ・ピラフ



材料：4人分

カリフォルニアプルーン	6個	鶏の胸肉	2枚
ナチュラルヨーグルト	100ml	唐辛子パウダー	小さじ1/2
レモン汁	大さじ1	バター	大さじ1
玉ねぎ	1個	コリアンダーパウダー	小さじ1
クミンパウダー	小さじ1	クミンシード	小さじ1
バスマティライス	120g	チキンブイヨン	500ml
ピスタチオ	一握り	新鮮なコリアンダー	大さじ2
新鮮なパセリ	大さじ2	ターメリック	大さじ1
塩、こしょう	2カップ		

スパイスをきかせたエスニックな味付けのチキンと爽やかなハーブ、フルーティーなアクセントをきかせた一皿。金属串があればより一層異国情緒が際立ちます。

**プ活** はじめよう。

このレシピの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

