

ペルシャ風ラムチョップ カリフォルニア産プルーン添え



材料

カリiforniapruine	150g	ラムチョップ	6枚
バターナッツカボチャ	1/2 個	オリーブオイル	大さじ 3
赤玉ねぎ	2 個	インド風スパイスミックス	大さじ 2
ザクロの実	1/2 個	サツマイモ	1 個
コリアンダー	大さじ 2	塩、こしょう	適宜

柔らかなラム肉を頬張れば、一気に広がる異国の街並みと食卓の風景。お肉の味わいを引き締めるフルーツの風味、スパイスとハーブの香りが食欲を一気に解放します。

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

