

カリフォルニアプルーン・ミートローフ



材料：2~4 人分

カリフォルニアプルーン	350g	豚ひき肉（赤身）	600g
鶏ひき肉	600g	ニンニク	2片
ディジョンマスタード	大さじ1	生パン粉	160g
チャイブ（刻んだもの）	小さじ1	ドライセージ	小さじ1
卵	2個	ビーフブイヨン	1個
スモークパプリカ	大さじ1	オニオンパウダー	大さじ1
赤玉ねぎ	1個	赤ワインビネガー	50ml
ソフトブラウンシュガー	30g	塩・コショウ	適量

風味豊かで、おいしくて、脂肪分が少ないこの素晴らしいレシピには誰もノーと言えないでしょう。カリフォルニアプルーンのミートローフは作り方も簡単で、秋の食卓にぴったりの一品です！

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

