

骨付きチキンのポットロースト



材料：4人分

カリフォルニアプルーン	6個	骨付き鶏もも肉	4本
塩	小さじ1と1/2	こしょう	少々
キャベツ	1/6個	ペコロス	8個
じゃがいも	2個	マッシュルーム	6個
にんにく	1個	バター	10g
オリーブオイル	小さじ2	白ワイン	50ml
ローリエ	1枚	お好みのハーブ	適宜

野菜に肉のうまみが染みた滋味深い味わい。とろりと柔らかくなったカリフォルニアプルーンの甘味も、塩味と絶妙にマッチ。大皿に盛りつけてもよし、または鍋ごとテーブルに置いて、熱々を食べる冬ならではの楽しみ方も最高です。

プ活 はじめよう。

このレシピの詳細な調理方法やプルーンを使った他のレシピはこちら

