

カリフォルニアプルーンのポークパイ シードルのチャツネを添えて



材料：12 個分

カリフォルニアプルーン	200g	ガモン（塩漬け豚もも肉）	300g
カンバーランドソーセージミート	300g	フェネルシード	大さじ 1
フレッシュセージ 4 枚 or 乾燥小さじ 1		薄力粉	700g
マーガリン	350g	塩	小さじ 1/2
冷水	約 120ml	溶き卵	1 個分
赤玉ねぎ	2 個	スターアニス	2 個
シードル or アップルサイダー	200ml	ソフトブラウンシュガー	100g
白ワインビネガー	50ml		

伝統的なブリティッシュ・ポークパイにカリフォルニアプルーンのひねりを加えた、とっておきの一品。香ばしく焼き上げたパイに、カリフォルニアプルーンとシードルのチャツネを添えれば、特別な日にぴったりの味わいに仕上がります。

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

