

和風てりやきバーガー ～プルーン味噌ソース～



材料：2 個分

カリフォルニアプルーン	4 粒	鶏もも肉	1 枚
塩・こしょう	少々	片栗粉	適量
油	小さじ 1	味噌	大さじ 1
しょうゆ	小さじ 2	みりん	大さじ 1
酒	大さじ 1	しょうが（すりおろし）	小さじ 1/2
水	大さじ 2	バンズ	2 個
レタス	2 枚	紫キャベツ	適量
大葉	2 枚	マヨネーズ	適量
白ごま	少々		

濃厚なプルーン味噌ソースに、しょうがと大葉を効かせて軽やかに！砂糖は使わず、カリフォルニアプルーンの自然な甘みを生かしました。夏に食べたい、和風てりやきバーガーです。

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

