

# スペアリブとカリフォルニアプルーンの煮込み



## 材料 3人分

カリフォルニアプルーン	6個	白ワイン	100ml
豚スペアリブ	600g	白ワインビネガー	小さじ1
玉ねぎ	1/2個	水	2カップ
セロリ	1/2本	ローリエ	1枚
大豆（蒸し）	100g	タイム（ホール）	ふたつまみ
にんにく	1片	塩	小さじ1/2
オリーブオイル	小さじ2	こしょう	適量
イタリアンパセリ	適宜		

コクのあるスペアリブのスープに、ほんのりとしたカリフォルニアプルーンの甘みと酸味が絶妙にマッチします。食べ応えのある逸品で食卓を彩りたい気持ちを豚肉とプルーンのおいしさが満たしてくれます。コトコト煮ておいしくなる、素材まかせの一品です。

ランチ / ディナー お肉

作り方はコチラ

