

スウェーデン風ミートボールの カリフォルニアプルーングレービー添え



材料

カリフォルニアプルーン	150g	豚ひき肉	300g
牛ひき肉	300g	玉ねぎ（白）	1/2 個
卵	1 個	パン粉（乾燥）	60g
塩こしょう	適量	にんにく（みじん切り）	1 欠
フレッシュタイム	小さじ 1	ビーフストック（牛肉のだし）	570ml
生クリーム（ダブル）	100ml	オリーブオイル	適量

ジューシーで風味豊かなミートボールに、甘酸っぱいプルーングレービーを合わせた絶品レシピ。プルーンが伝統的なレシピにユニークなひねりを加え、忘れられない一皿に仕上がります。

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

