



上手な利用方法

パンにのせたりヨーグルトに入れたり。応用がきいて
使いやすい、レーズンのもうひとつのかたちです。

「レーズン・ペースト」



材料 (100g分)

カリフォルニア・レーズン…………… 100g
熱湯…………… 適量



作り方

- (1) カリフォルニア・レーズン100gをボウルに入れ、熱湯をひたひたに注ぐ。粒をほぐし1分ほど置いて、漉し器にあげ、水気をよく切る。
- (2) (1)の2/3量のレーズンをミルでひく。残りのレーズンを加え、再度ミルのスイッチを入れると、カリフォルニア・レーズン・ペーストのできあがり。

<応用レシピ>

[豚ロースのレーズンロール](#)

[ハンバーグステーキ・オーチャードスタイル](#)

[カリフォルニア・レーズンのミートローフ マスタード風味](#)

[レーズンのディップソース](#)

[中華風パスタサラダ](#)

[オートミール入りレーズンスティックパン](#)

[レーズン・ペーストのあん巻きとカナッペ](#)

[レーズンあんどパイ](#)

[ラムレーズン入りベークドチーズケーキ](#)

[よもぎとレーズンのスコーン](#)

[赤ワインとヨーグルトのゼリー レーズンソース](#)

[グリンピースのプディング レーズンソース](#)

[カリフォルニア・レーズン・ヨーグルトアイス](#)

[他のレシピを探す](#)

[カリフォルニア・レーズン協会ホームページ](#)



カリフォルニア・レーズン協会