

オレンジソース



調理時間

約25分

カロリー

185kcal(大さじ1あたり)

材料

(約140ml分)

オレンジ	4個
白ワイン	200ml
バター	60g
コンソメの素	1個
塩、白コショウ	各少々

作り方

- 1 オレンジは果汁を絞る。
- 2 鍋に(1)とその他の材料をすべて入れ、タイマーを20分に設定し、中火で加熱する。

オレンジの風味がさわやかな、彩りがきれいなソースです。