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。