

冬のあたたかポトフ



材料（2人分）

- ・ ウインナーソーセージ…… 4本
- ・ 玉ねぎ…………… 1/2個
- ・ じゃがいも…………… 2 個
- ・ にんじん…………… 1/2本
- ・ ブロックベーコン…………… 40g
- ・ キャベツ…………… 1/4個
- ・ コンソメキューブ…………… 2 個
- ・ 水…………… 500ml
- ・ 塩コショウ…………… 少々

作り方

1. じゃがいもは皮をむき、半分に切ります（小さいものなら丸ごと）。水にさらしておきます。玉ねぎは芯を残したまま、くし形（縦に3~4等分）に切ります。にんじんは少し大きめの乱切りにします。キャベツは芯を残してくし形に切ります。ベーコンは1cm幅に切ります。
2. 鍋に、鍋に少量の油（分量外）を引き、ベーコンをさっと炒めます。その後、水、人参、じゃがいも、玉ねぎ、コンソメを入れて中火にかけます。沸騰したら、フタをして10分ほど煮る。
3. 根菜に火が通ったら、ソーセージとキャベツを加えます。さらに5~6分、キャベツが柔らかくなるまで煮ます。
4. 最後に味見をします。味が薄ければ塩・コショウで調整してください。器に盛り付け、あれば粒マスタードを添えて完成。

メモ欄

