

ポトフ

洋食 メイン

材料 (2~4人分)

鶏もも肉	1枚
ベーコン	40g
ソーセージ	4本
野菜	
└玉ねぎ	1/4個
└にんじん	1本
└じゃがいも	2コ
└白ねぎ	1本
└かぶ	1個
日本酒	300cc
ローリエ	1枚
ブイヨンの素	小さじ1/2
塩・こしょう	適量



作り方

1. 野菜の皮をむき、乱切りにする。
2. 鶏もも肉は、ぶつ切りして軽く塩・こしょうする。
ベーコンは、2cm幅に切る。
3. 鍋に、水300cc、日本酒を入れ沸騰させ、玉ねぎ、にんじんを入れて再び沸騰したら、鶏もも肉、ベーコン、ソーセージ、ローリエを加えて弱火で30分煮る。
4. じゃがいも、白ねぎを入れて、ふたをして15分煮る。
5. 次に、かぶ、ブイヨンの素を入れ15分煮る。
6. 味見して、塩・こしょうする。
7. 器に盛る。

所要時間 2時間
主な調理器具 鍋