

寒い季節に食べたい

# ポトフ



調理時間 約 40分

## 材料

2~3人分

## 作り方

バター 10g

A

厚切りベーコン 200g  
じゃがいも 中2個  
にんじん 1本  
たまねぎ 1個  
かぶ 300g

B

コンソメ固形 1個  
水 3カップ  
ローリエ 1枚  
塩、こしょう 少々

ブロッコリー 5房程度  
プチトマト 4個  
マスタード 適量  
塩、こしょう 適量

- 1.厚切りベーコンは4cm幅に切ります。  
じゃがいもは皮をおき、食べやすい大きさに切ります。にんじん、玉ねぎは4つ割りにし、かぶは皮をおいて4つ割りにします。
- 2.鍋にバターを溶かし中火でAを軽く炒め、Bを加えて沸騰したら落とし蓋をし、鍋の蓋をします。(鍋をおさえる際には、やけどにご注意ください)
- 3.弱火で10分加熱後、落とし蓋の中にブロッコリー、プチトマトを入れ鍋の蓋をし、中火で2分加熱、消火。10分減圧。
- 4.仕上げにマスタードを添え、塩、こしょうをかけます。