



ポトフはフランスの家庭料理の1つ。お鍋に肉、野菜、香辛料を入れて長時間煮込んだもの。「火にかけた鍋」という意味です。

もちふたゴロゴロベーコン、もちふた荒挽きウィンナーで作る

ポトフはゆかがでじょう

味の決め手はズバリ
もちふたゴロゴロベーコンと
もちふた荒挽きウィンナー！



材料 (4人分)

もちふたゴロゴロベーコン 200g
もちふた荒挽きウィンナー 8本
にんじん 1本
じゃがいも 中2ケ
キャベツ 1/4玉
玉ねぎ 1ケ
ブロッコリー 中1ケ
水 1000cc
コンソメ 2ケ
塩こしょう 適量



作り方

1、野菜は食べやすい大きさに切る。



2、鍋に水、にんじん、じゃがいも、キャベツ、玉ねぎ、コンソメを入れ柔らかくなるまで煮込む。



3、野菜が柔らかくなったら、ベーコン、ウィンナー、ブロッコリーを入れ5分ほど煮込む。
塩こしょうで味を整え出来上がり。



3月に入り日差しが温かくなってきました。この冬は雪が多かった分、春の気配が嬉しいですね。この季節におススメなのがもちふたゴロゴロベーコン、もちふた荒挽きウィンナーで作るポトフです。もちふたのコクと野菜の旨味がたっぷりのポトフは、体をじんわりと温めてくれます。野菜をコトコトと柔らかくなるまで煮込むので小さなお子様やお年寄りにも食べやすいメニューです。作り方はとてもカンタンなので、ぜひ試して下さいね。

ポトフが余ったら…アレンジメニュー！

ルーをプラスしてカレーやシチューに



野菜をつぶしてポタージュスープに



温かい日はわんぱくの森の動物達もうれしそう！



敷策路では植物たちが春のおとづれを待っています。