料理名： 冬野菜のポトフ



【材料（４人分)】

・ウインナー	５本
・れんこん	５０ｇ
・だいこん	約３ｃｍ
・にんじん	中１／２本
・たまねぎ	中１個
・はくさい	大きめ２枚
・乾燥パセリ	少々
・コンソメ	小さじ２強
★塩	ひとつまみ
★こしょう	少々
★しょうゆ	小さじ１／４強
・水	３４０ml

【作り方】

① ウインナーは１㎝幅に切る。れんこんは皮をむき、４㎜幅のいちょう切りにする。だいこん、にんじんは１㎝幅のいちょう切りにする。たまねぎはくし切りにする。はくさいは２㎝程度の食べやすい大きさに切る。

② 鍋に水を入れ、だいこん、にんじん、れんこん、たまねぎを加えて中火にかける。

③ 野菜に火が通り始めたら、コンソメを加える。さらにウインナー、はくさいを加え、野菜がやわらかくなるまで煮る。

④ ★の調味料を加えて味を調える。器に盛ってからパセリを散らす。

【ポイント】

○ 冬野菜のれんこんやだいこん、にんじん、はくさいを使用したポトフです。旬の野菜ならではの甘味とうま味が楽しめます。お好みの野菜にかえてもおいしく作ることができます。

○ しょうゆを少量加えることで、コンソメのうま味が引き立ちます。

○ 野菜を大きめに切ると、ポトフらしい食べごたえを楽しめます。

