

揚げボール入りポトフ

【材料】 4人分

スライスベーコン……1枚分くらい
豚肩こま肉……100g
セロリ……茎の部分2cmくらい
たまねぎ……中玉半分
にんじん……中細半分
だいこん……中太7cmくらい
じゃがいも……中1個
きゃべつ……中玉 $\frac{1}{6}$ くらい
ウィンナー……4~5本
揚げボール……6~8個

サラダ油……小さじ1
塩……小さじ $\frac{1}{2}$ 弱
こしょう……少々
しょうゆ……小さじ1弱
固型スープの素……1個
水……500cc

【切り方】

ベーコン…せん切り だいこん…厚めいちょう切り
セロリ…うす切り にんじん…
たまねぎ…色紙切り きゃべつ…短冊切り
じゃがいも…角切り ウィナー…輪切り

【作り方】

- ① サラダ油を熱しベーコンとセロリを香りよく炒める。
- ② たまねぎ・豚肉・にんじん・だいこんを加えさらに炒める。
- ③ 水と固型スープの素を入れ煮込む
- ④ じゃがいも・揚げボール・ウィンナー・きゃべつを加える。
- ⑤ 野菜に火が通ったら塩・こしょう・しょうゆで味付けする。

※ だいこんのかわりにかぶを使ってもおいしいです。かぶは煮くずれしやすいので炒めず最後に入れてさっと火を通してください。

