

キャベツ「みさき」 丸ごとポトフ鍋

キャベツのレシピ



素材のうまみが一緒になって

薄味でも大満足！

材料 (4人分)

キャベツ「みさき」	1個
ソーセージ	大2本
厚切りベーコン	200g
サトイモ	小8個
タマネギ	2個
ニンジン	1本
コンソメ	2個
塩・こしょう	適量
水	適量

作り方

- 1 キャベツを半分にカットする。それ以外の野菜は食べやすい大きさに切る。
- 2 キャベツ以外の材料を鍋に敷き詰める。その上に断面を上にしたキャベツを置く。
- 3 水をひたひたになるまで入れ、コンソメ、塩・こしょうを加えてふたをして中火で煮る。
- 4 あくが出たら取り、またふたをして弱火で材料が軟らかくなるまで煮る。

ポイント

「みさき」はミニサイズなので丸ごと鍋でいただきます。芯から甘みや、うまみが汁に溶け出します。