

ハクサイのポトフ

ハクサイのレシピ



ハクサイを使った簡単ポトフ

材料(4人分)

ハクサイ	1/4 株
ニンジン	1 本
ベーコン(ブロック)	200g
水	400mL
「固形コンソメ	2 個
「ローリエ	1 枚
A 塩	適量
「粗びきこしょう	適量

作り方

- ① ハクサイ、ニンジン、ベーコンを食べやすい大きさに切る。
- ② 水を入れた鍋に切った材料を入れる。
- ③ 【A】を入れて 20 分くらい煮込む。
- ④ 野菜が柔らかくなったら塩・こしょうで味を調える。

ポイント

くたくたになったハクサイがおいしいです。一緒にサトイモやダイコンも入れた和野菜ポトフもおすすめです。