



※写真はイメージです。

お肉と野菜のうま味が溶け出たスープごといただく！

鶏肉とソーセージと野菜のポトフ

お肉と野菜のうま味が溶け出たスープごといただく！

鶏肉とソーセージと野菜のポトフ

材 料 (4人分)

鶏もも肉	1枚(250g)
フランクフルトソーセージ	4本
かぶ・じゃがいも	各2個
にんじん	1/2本
キャベツ・玉ねぎ	各1/2個
かぶの葉(お好みで)	適量
A 水	4カップ
チキン固形スープの素	1個
白ワイン	大さじ2
ローリエ(お好みで)	1枚
塩・こしょう・粒マスタード	各適量

作り方

1. 鶏肉は8つに切り、塩・こしょうで下味をつける。
2. ソーセージは斜めに切り込みを入れる。
3. かぶ、じゃがいもは半分に切り、じゃがいもは水に5分程つけ、水気をきる。
4. にんじんはひと口大の乱切りにし、キャベツ、玉ねぎは4つ割りにする。
5. 土鍋に1・3・4とAを入れて火にかけ、煮立ったら火を弱めてアクを除き、蓋をして25～30分程煮る。
6. 5に2を入れてさらに5分程煮、ゆでたかぶの葉を適宜切って加え、塩小さじ1、こしょう少々で調味し、粒マスタードを添える。