



※写真はイメージです。

ウインナーの風味で洋風に！

割烹白だしで作るほっこりポトフ

材 料（4人分）

じゃがいも	4個
にんじん	2本
玉ねぎ	2個
ウインナー	4本
A	
ヤマキ割烹白だし	1/4カップ
水	5カップ
イタリアンパセリ	少々
マスタード・好みで	少々
こしょう・好みで	少々

作り方

1. じゃがいも、にんじん、玉ねぎは食べやすい大きさに切る。
ウインナーは斜め切りにする。
2. 鍋に1を入れ、Aを加えて煮る。
3. 器に盛り、イタリアンパセリを添える。
お好みでマスタードやこしょうなどをつけていただく。