

大正野菜3兄弟ポトフ

★材料（4人分）

- ・メークイン 200g
- ・大根 140g
- ・長いも 140g
- ・キャベツ 100g
- ・ベーコン 40g
- ・刻みにんにく 5g
- ・コンソメ（固形） 2個
- ・水 600cc
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩・コショウ 適量
- ・パセリ 適量



★作り方

- ① 材料を食べやすい大きさに切り、大根は15分～20分くらい下茹でする。
- ② 鍋にオリーブオイルを入れ、刻みにんにくとベーコンを炒め、香りをだす。
- ③ ②に野菜・水・コンソメを入れ、蓋をして15分くらい火にかける。
- ④ 野菜が柔らかくなったら、塩・コショウで味を調え、パセリを散らして出来上がり♪

※こまめにアクを取るとさらにおいしくなります！