

有機かぶ入りポトフ 《4人分》

<材料>

ウィンナー	4本	スープストック	小さじ1
じゃがいも	中1個	しょうゆ	小さじ1
玉ねぎ	中1/2個	塩	少々
にんじん	中1/2本	こしょう	少々
かぶ（根）	1個		
かぶ（葉）	適量		

<作り方>

- ① ウィンナーは一口大、じゃがいも・玉ねぎ・にんじんはさいの目、かぶ（根）はいちょう形、かぶ（葉）は1cm大に切る。
- ② 鍋でウィンナーを炒める。
次ににんじん・玉ねぎ・じゃがいもを軽く炒め、水を入れて煮込む。
- ③ じゃがいもが柔らかくなったら、かぶ（根）を入れ、スープストック・しょうゆを加えてさっと煮る。
- ④ かぶ（根）に火が通ったら、かぶ（葉）を入れて、塩・こしょうで味を調えて、完成。