

【フランス料理レシピ】寒い日に...簡単！野菜たっぷり あったかポトフ



簡単！野菜たっぷり あったかポトフ

～用意するもの～

- ・ウインナー（お好みで鶏肉や豚肉のニヤッキ、それ以外のものでも可！）
- ・ブロッコリー
- ・人参

- ・ジャガイモ
- ・玉ねぎ
- ・ネギ
- ・パイヨン 1,5～2個
- ・塩コショウ（お好みで）

～作り方～

まずブロッコリー・ジャガイモ・人参を柔らかくするため、軽く下ゆでします。

少し柔らかくなったら、玉ねぎ・ネギ・ウインナーを加えます。

頃合いを見てパイヨンを加え、混ぜます。味を見ながら濃さにあわせ、水、パイヨンの量を調節します。

お好みで、塩・コショウで味を調えます。

全体的に具に熱が通り、味がなじんできたら出来上がり！

おいしく作るコツは？

美味しく作るコツは、急がずに弱火でじっくり野菜のうまみ・甘みを引き出すことですね
Bon appétit !

ぜひお試しください！

まだまだ寒い今の時期、皆さんもぜひお試しください。
おすすめアレンジ等があれば、ぜひ教えてくださいね！

執筆 Yuko



オンラインフランス語学校

ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

