

## トマト入り冬野菜ポトフ



### 材料 (4人分)

大根	1/3本
ニンジン	中1本
白菜	1/4個
長ネギ	1本
トマト	4個
やまゆりポークワインナー	8本
水	1.5L
顆粒コンソメ	大さじ2
白だし	小さじ1

### 作り方

- 1) 大根は1.5cmくらいの厚さに輪切り、白菜はざく切りにし葉と芯を分けておく。ニンジンと長ネギは太めのななめ切りに切る。
- 2) トマトを湯むきしておく。
- 3) お鍋に水を入れて、大根、ニンジンを加えて火にかける。沸騰したら火を弱めてアクを取り、顆粒コンソメ大さじ2を加える。
- 4) ③を煮ている間に、やまゆりポークワインナーをゆでてから、フライパンで焼き目をつけておく。
- 5) 大根、ニンジンがやわらかくなったら、白菜の芯→長ネギ→白菜の葉→やまゆりポークワインナーの順番でお鍋に加えていく。
- 6) すべての具材に火が通ったら、湯むきしたトマトを加えてひと煮立ちさせる。白だし小さじ1を加え、味をみて足りなければ塩・こしょう(分量外)で整える。

\* お好みフレンチマスターを添えてお召し上がりください。