



和風ポトフ

材料 2人分

白菜	300g
じゃがいも	1個 (60g)
人参	1/2本 (80g)
エリンギ	50g

水	200ml
ベーコン (塊)	80g
塩	適量

作り方

- 白菜は縦3等分に切り、横も3等分に切る。
じゃがいもは皮をむいて2等分する。
人参は縦に4等分し、エリンギは縦半分にする。
ベーコンは4等分の厚切りスライスに切る。
- 容器に①の白菜を重ねて入れ他の野菜と水を入れてベーコンと塩を加える。
電子レンジ (500W) で12分加熱して5分蒸らしてできあがり。