



## ごろっと野菜のポトフ

材料 (4人分)

ベーコン (ブロック)	250g
キャベツ	1/3個(約350g)
玉ねぎ	1個
セロリ	1/2本
人参	2/3本
白ワイン	大さじ1
水	200ml
ローリエ	1枚
塩	小さじ1/3

フタ: 浅鍋  
本体: 深鍋



作り方

- 1 ベーコンは4等分に切る。キャベツと玉ねぎは4等分に、くし形に切る。セロリ、人参も4等分に切る。
- 2 深鍋を中火にかけ1分ほど加熱して温め、1のベーコンを入れて、こんがり両面を焼き、一旦取り出す。
- 3 深鍋に1の野菜を入れ2のベーコンを戻し、白ワイン、水、ローリエを加え、塩を振り入れ中火で加熱する。煮立ったら浅鍋でフタをし、弱火で10分、さらに、とろ火で10分加熱する。そのまま余熱で5分おく。