



博多西濱屋のお薦め【和風ポトフ】の絶品レシピ

西濱屋の【博多あごだし】を使って、優しい味の【和風ポトフ】を作ってみましょう。

【材 料】

4人分

- ・ソーセージ（大）…8本
- ・ベーコン（ブロック）…200g
- ・ジャガイモ（中）…4個
- ・ニンジン…1本
- ・玉ネギ（小）…4個
- ・キャベツ…半個
- ・博多あごだし…3袋（薄目だし…1800cc）

【作り方】

1. ジャガイモと玉ネギは丸ごと皮をむき、人参も皮をむいておきます。
キャベツ半個は四等分にします。
2. 大きな鍋に出汁1800ccを作り、沸騰したらジャガイモや人参の硬いものを入れます。
次に玉ネギ、キャベツの順番に、そしてベーコンを四等分にしたものを入れます。
最後にソーセージを入れる。煮上がりを見ながら好みに調味したら完成です。
3. 器に盛り付け、パセリの刻みや小葱のみじん切り等で飾って粒マスタードを添えましょう。

博多西濱屋の【博多あごだしお薦めレシピ】をプリントアウトしてご利用下さい。

どんな料理にも使えます