

Sausage & Bacon



季節のレシピ 9月

<カロリー総計・1人分>
エネルギー 329kcal

ベーコン&ソーセージと秋野菜ポトフ

材 料 <4人分>	ブロックベーコン.....100g	にんじん.....1本
	フランクフルトソーセージ.....4本	じゃがいも.....2個
	きのこ(しめじ、舞茸).....各1パック	しょうゆ.....大さじ2
	玉ねぎ.....1個	塩こしょう.....各少々
	キャベツ.....1/4個	パセリ.....適量

[A] 白ワイン 大さじ2、水 1.6L、チキンスープの素(顆粒) 大さじ4、ローリエ 4枚

- 作り方**
1. ベーコンは厚さ1cmに切る。しめじと舞茸は手で適当な大きさに裂く。玉ねぎとキャベツはくし形4等分に、にんじんは皮をむいて縦横半分に切る。じゃがいもは皮をむいて半分に切る。
 2. 鍋にきのこ以外の野菜とベーコン、[A]を入れ、中火にかける。煮立ったら蓋をずらしてのせ、中～弱火でコトコト15分ほど煮込む。
 3. 2にフランクフルト、きのこ、しょうゆを加えてさらに5分煮たら、塩こしょうで味を調える。器に盛り付け、みじん切りのパセリを散らす。