

和風ポトフ

【材料】

鶏モモ肉…大き目1枚ぐらい
ベーコン…2枚
新じゃがいも…8個
新キャベツ…たっぷり
生姜汁…適宜 塩・こしょう…適宜

だし汁：煮干し…60g 昆布…10cmぐらい
酒…200cc
水…1300cc



【作り方】

1. だし汁の準備…水・酒・昆布・煮干しを3時間ぐらい浸しておく
2. 1. に火をつけ沸騰する寸前に昆布を取り出して、だし汁を準備する
3. 鶏肉を一口大（大きめ）に切る。ベーコンは3cmぐらいに切って、サラダオイルカリッと焼く
4. だし汁の中に鶏肉・ベーコンを入れコトコトと煮る。肉を20分ぐらい煮たら、新じゃがいもを入れ柔らかくなるまで煮込む。
5. 塩・こしょうで味を整えたら、大きめに切った新キャベツを入れさっと火を通す
6. 器に盛り生姜のしぼり汁をかけ出来上がり