

# 秋野菜のポトフ

栄養豊富な大根の葉も、無駄なく使います。

## ★材 料 (1人分)

ミニウィンナー	15g
にんじん	12g
だいこん	35g
はくさい	30g
白いんげん豆水煮	10g
だいこん葉	8g
コンソメ	0.5g
塩	0.3g
こしょう	0.02g
水	120cc



## ・・・つくりかた・・・

- 1 にんじんは厚めのいちょう切りにします。はくさいは、色紙切りにします。
- 2 大根は厚めのいちょう切りにし、下ゆでしておきます。
- 3 だいこん葉は、さっとゆでて、1cm幅に切ります。
- 4 にんじんを煮ていきます。ゆでただいこん、はくさい、ウィンナーを加えて、煮ます。白いんげん豆水煮を加えて、コンソメ、塩、こしょうで味を付けます。
- 5 仕上げに、だいこん葉を加えます。