

# 豚バラ肉のポトフ

## 材料

豚バラ肉 150g  
じゃがいも中 2個  
にんじん 1/2本  
玉ねぎ 1/2個  
コンソメ 小さじ 2  
醤油 小さじ 1/2  
塩 小さじ 1/4  
ブラックペッパー 小さじ 1/4  
料理酒 大さじ 1  
水 300cc



## 作り方

1



豚バラ肉を大きめの一口大に、  
じゃがいもを4等分に、  
玉ねぎ(1/2個)を4等分に、  
人参を乱切りにする。

2



豚バラ肉を軽く焼き目がつくまで焼く。

3



調味料を合わせて蓋をして弱火で15分煮込んで完成！

## コツ・ポイント

具材を大きめに切り、コトコトと煮ます。沸かしすぎないように煮てください。