

ソーセージが主役！

ごろごろ野菜と大きなソーセージのポトフ




■ 材料 ■

じゃがいも 中2個/人参 中1/2個/玉ねぎ 中1個/セロリ 葉の部分ごと1本/水 1000ml/カラブレザ デフマダ (薫製) 400g (5本入) /塩 小さじ1/2/バター (有塩) 5g/タイム 適宜

■ 作り方 ■

1. じゃがいもは皮をむき大きめに切って水に漬けておく
2. 人参は短めの千切り、玉ねぎとセロリは繊維を断つように薄切りにする。カラブレザ デフマダ1本分を小口に切っておく
3. 鍋で水、じゃがいも、セロリ (葉も)、人参、玉ねぎを最初強火にかけ、沸騰後火を弱め蓋をして15分煮込む
4. (3)にカットしたカラブレザ デフマダと他4本も合わせ入れて、さらに10分煮込む
5. 塩とバターで味付けし、器に盛り、タイムを添えて完成

 **La-Cocina** では季節のレシピを無料配布中
<http://la-cocina.jp> にてプリントアウトできます*

recipe by Oisy!料理教室
<http://oisyyy.wix.com/oisy>