

ビールで。豚肉とソーセージのポトフ。



3～4人分

豚肉かたまり（モモ、肩などお好みで） 300g
じゃがいも 小ぶり5個
にんじん 1本
たまねぎ 1/2個
マッシュルーム 8個
ソーセージ（フランクフルト） 太めの3本
トマト 1個
ドライトマト 2個
ミックスビーンズ 50g
ブイヨンキューブ（コンソメOK） 1個
塩 ひとつまみ
温泉水99 1cup
ビール 1cup

1) 豚肉は1cmくらいの厚さに切る。

にんじんは乱切り。

たまねぎ、トマトは1cm厚さにスライス。

ドライトマトは大きければ一口大に切る。

2) 鍋にオリーブオイルを熱し、豚肉をソテーする。

ソーセージもソテーし焼き色がついたら取り出す。

たまねぎ、じゃがいも、にんじんを入れて炒める。

3) ビール、水を注ぎ、ブイヨン、塩ひとつまみを入れて煮込む。

仕上がり直前にミックスビーンズ、マッシュルーム、ソーセージを戻し入れひと煮立ちさせる。