



“後味さっぱり” まろやかクリームポンシチュー

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

濃厚でクリーミーなのに、ポンジュース風味で後口さわやかなクリームシチュー。
朝でも夜でも美味しく食べられるあっさりやさしい味です。

香り



作って *Eating!*
食べてみました。

乳とポンジュースの酸味が見事に調和するので、クリーミーなのに重すぎない後味に仕上がります。牛乳を生クリームにするとコク感がさらにアップしておいしいですし、豆乳もオススメです。

▶ 作り方

1. 豚バラ肉・たまねぎ・じゃがいも・にんじんを一口大の大きさに切る。
2. 厚手の鍋を熱してサラダ油をひき、豚バラ肉・たまねぎ・じゃがいも・にんじんを焦がさないように炒める。
3. 鍋に水を加え、沸騰したらあくを取って弱火にし、具材がやわらかくなるまで中火で煮込む。
4. 火を止めてから、固形シチュールウを割り入れて混ぜ、再び弱火で煮込む。
5. 適量なとろみがつけば、ポンジュース・牛乳を注ぎ入れ、さらに約5分煮込んで火を止める。
6. 器に盛り、できあがり。

▶ 一口メモ

[3]の段階で水と一緒にポンジュースを加えて煮込むと酸味の強い風味になるので、[5]の段階で牛乳と一緒に加えるようにしてください。

▶ 材料(4人分)

- 豚バラ肉…………… 200g
- たまねぎ…………… 200g(中1個)
- じゃがいも…………… 300g(2個)
- にんじん…………… 200g(中1本)
- サラダ油…………… 大さじ1
- 水…………… 600ml
- 固形シチュールウ…………… 100g(お好みで調整)
- ポンジュース…………… 100ml
- 牛乳…………… 100ml

