



“ほんのり香る” ポンポトフ

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

コンソメを使わずにポンジュースの風味を活かした、あったかポトフ。

野菜とベーコンの旨味がやさしく溶け込んでいるので、朝食にも夜のメイン料理にもぴったりです。



作って Eating!
食べてみました。

黒こしょうが味のアクセントになって、後味にほんのり香るポンジュース風味を一層引き立ててくれます。ローリエは切り込みを入れてから加えると、ぐんと香り立ちがして美味しいです。

▶ 作り方

1. ジャがいもは皮をむいて2等分にする。たまねぎは根の部分を薄く切り落として半分に切る。大根・にんじんは皮をむいて大きめに切る。キャベツは半分に切る。しめじは石つきを切り落とす。
2. 厚手の鍋にじゃがいも・たまねぎ・大根・にんじん・ベーコン・ローリエ・水・ポンジュースを入れ、火にかける。あくを取りながら、具材がやわらかくなるまで中火で煮込む。
3. キャベツ・しめじ・塩を加え、さらに20～30分煮込む。
4. あらびき黒こしょう・仕上げ用ポンジュースを加えてひと煮立ちさせる。
5. 【ボンマスタードソース】
耐熱容器にポンジュースを入れ、500Wレンジに1分半かける。様子を見ながらさらに30秒加熱し、水気が1/3くらいの量になるまでレンジで加熱し続ける。粗熱が取れたら、マスタード・マヨネーズを加え、よく混ぜ合わせる。
6. 器に盛り、ボンマスタードソースを添えて、できあがり。

▶ 一口メモ

煮込むので、野菜は大きめに切るようにしてください。たまねぎ・キャベツは芯をそのまま残すように切ると、煮込んだ後にバラバラにならず見た目がきれいです。

▶ 材料(2人分)

- じゃがいも …… 150g(1個)
- たまねぎ …… 100g(中1/2個)
- 大根 …… 100g(1/10本)
- にんじん …… 50g(1/4本)
- キャベツ …… 180g(1/8個)
- しめじ …… 50g(1/2パック)
- ベーコン …… 100g
- ローリエ …… 小1枚
- 水 …… 500ml
- ポンジュース …… 50ml
- 塩 …… 小さじ1/4
- あらびき黒こしょう …… 少々
- ポンジュース(仕上げ用) …… 大さじ2～3

▷ ボンマスタードソース

- ポンジュース …… 大さじ1
- マスタード …… 小さじ1
- マヨネーズ …… 小さじ1

