

雪国きのここと鶏モモ肉の焼きポトフ



🍽️ 1人分/約418kcal

🕒 調理時間/約30分

材料 🍴 (4人分)

雪国まいたけ・・・2パック

雪国えりんぎ・・・1パック

鶏モモ肉・・・400g

キャベツ・・・1/2個

にんじん・・・1本

玉ねぎ・・・2個

ジャガイモ・・・4個

コンソメスープ・・・800cc

塩・こしょう・・・適量

スパイス(クミン、クローブ)・・・少々

サラダ油・・・大さじ1

タイム・・・少々

作り方 🍴

- 1 雪国きのこは大きめにさく。
- 2 玉ねぎは4等分、キャベツは6等分、にんじんと玉ねぎは一口大に切る。
- 3 鶏肉は大ぶりに切り、塩・こしょう、スパイスをすり込み、しばらく置いておく。
- 4 フライパンにサラダ油を熱し、(1)、(2)、(3)を焼き、しっかりと焼き目が付いたら鍋に入れ、コンソメスープを加えて煮込む。
- 5 塩・こしょうで味を調え、具材に火が通ったら、お好みでタイムを飾ってできあがり。