

# じゃがいも



加熱調理して食べられる食材で、煮物、揚げ物、スープ、焼き物などにとっても合います。茹でてポテトサラダなどにも最適です。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは  
この商品!



## ポテトとチーズのあつとろポトフ鍋

調理時間  
20分

1人分  
498kcal

# ポテトとチーズのあつとろポトフ鍋

調理時間

20分

1人分

498kcal

## 【材料/4人前】

スライスチーズ(とけるタイプ)・・・3枚  
じゃがいも・・・・・・・・・・・・・・中5個  
キャベツ・・・・・・・・・・・・・・1/4個  
たまねぎ・・・・・・・・・・・・・・1個  
豚バラ肉 薄切り・・・・・・・・・・・・8枚  
ウィンナー・・・・・・・・・・・・・・6本  
にんじん・・・・・・・・・・・・・・2/3本  
しめじ・・・・・・・・・・・・・・1パック  
ミツカン チーズで仕上げるポトフ鍋スープ  
ストレート・・・・・・・・・・・・・・1袋

## 【作り方】

- ①豚バラ肉は、3～4cm長さに切る。キャベツは、ザク切りにする。たまねぎは、大きめのくし形に切る。しめじは石づきを取り、小房に分ける。じゃがいもは、皮をむく。じゃがいもが大きい場合は、火を通しやすくするため、下ゆでするか、電子レンジで軽く火を通す。にんじんは、皮をむいて縦半分に切り、1.5cm幅の半月切りにする。ウィンナーは半分に切る。
- ②鍋に「ミツカン チーズで仕上げるポトフ鍋スープ ストレート」をよくふってから入れて、火にかける。
  - ①の材料を入れ、具材に火を通す。
  - ③スライスチーズを入れて完成させる。