せ日素込み鍋で簡単お手軽レシピ に日煮込み鍋を使ったレシピ

野菜スープ(ポトフ風)



七日煮込み鍋#40 使用

材料

具材

- 口 玉ねぎ (約25個)
- 口 白ネギ (約20本)
- □ 人参 (約13本)
- 口 キャベツ(約3玉)
- ロ じゃがいも (約30個)

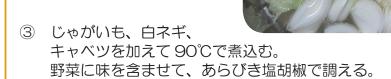
スープ

- ロ 白ワイン (750ml×3本)
- 口 固形ブイヨン(約70個)
- ロ ローリエ(約25枚)
- □ 水 (約30L)
- あらびき塩胡椒(お好みで)

※野菜のみのレシピです。 お好みでソーセージ・ベーコン等の 肉類を加えるとより深みが増します。

作り方

- ① 玉ねぎはくし切り、白ネギは5cmくらいのぶつ切り、 にんじんは皮をむいて乱切り、じゃがいもは皮をむいて 一口大に切る。キャベツは大きめにざく切り。
- ② 七日煮込み鍋に玉ねぎ、 人参とスープを入れ、 90℃で 40 分程煮込む。



④ お好みの時間まで 煮込んで完成。





煮込み例 ※24時間経過 (14時間保温調理)

☆ワンポイント☆

煮込み時間によって人参、じゃがいもなど、 舌と上顎で潰せるくらい柔らかく煮込むことができます。 また、お肉も種類によりますが、口の中でほろほろと 崩れるくらい柔らかく煮込むこともできます。



株式会社大道産業



