

# 毎日の風景 あっあっ！！ポトフ編



～あっあっポトフの作り方～

## その1 下ごしらえ！



まずは人参・ジャガイモ・しめじをひとくち大に切ります。毎度のことながら、見事な包丁さばき！！

## その2 鶏肉を焼く。



次に、鶏肉を焼きます。焼くときは、皮目のほうから焼くと油いらずで焼けるそうです！！

## その3 じっくりコトコト...



野菜・ウインナー・鶏肉をコンソメスープが入っている鍋に入れじっくり煮ます。味見を忘れずに！！

## その4 完成！！



野菜と鶏肉の旨味たっぷりのスープは絶品！鶏肉もトロトロで美味！！デザート付で大満足！！