

ブロッコリーブーケの ポタージュ鍋



材料 3~4人分

ブロッコリー	----- 1株	キャベツ	----- 1/2個
ベーコン	----- 6枚	じゃがいも	----- 2個
鶏もも肉	----- 350g	しめじ	----- 1パック
トマト	-----	小2~3個	または中1個
カゴメ やさいポタージュ鍋スープ	-----	1袋	
つまようじ	-----	12本	

作り方

- ①軸を長めに残してひと口大に切り分け、固ゆでしたブロッコリーに半分の長さにしたベーコンを巻き付けつまようじで留めてブロッコリーブーケを作る。他の具材は一口大に切る。
- ②鍋にやさいポタージュ鍋スープを入れ沸騰したら、鶏肉、じゃがいもから鍋に入れて、火が通ったらほかの野菜も硬いものから順に入れていく。
- ③具材に火が通ったら、最後に①のブロッコリーブーケを加え1~2分煮たらできあがり。

