



katan1011さん投稿

塩バターポトフ



材料・分量

1	キャベツ	半分
2	じゃがいも	小4個
3	にんじん	1本
4	豚バラ肉	300g
5	水	3カップ
6	お酒	100ml
7	鶏がらスープの素	大さじ2~3
8	バター	40g
9	塩、こしょう	少々

家にあるシンプルな材料だけで、いつもと違う味のポトフが楽しめる！

準備時間 **5** 分 + 調理時間 **15** 分

総調理時間 **20** 分

ジャンル **中華風** | **2** 人分

調理手順

使用ボタン



- 1 キャベツは半分を1/4サイズに切る。じゃがいもは皮をむいてまるごと、もしくは半分に切る。にんじんは皮をむき、大きめの乱切りに。豚バラは食べやすいサイズに切っておく。
- 2 手順①の材料と水、お酒、鶏がらスープの素、バター20gを入れて、「マニュアル調理」の「圧力調理」で6分。
- 3 圧力調理が終わったら、仕上げに塩、こしょうを少々加えて味を整え、残りのバター20gを加えて出来上がり。

圧力調理