

## アグー豚肉のドイツ風ポトフ



【おすすめ部位】  
モモ



### 材料【2人分】

アグー豚肉もも	300g
アグー豚肉ソーセージ	4本
じゃがいも	1個
にんじん、たまねぎ	各 1/2 個
ブロッコリー	1/4 株
オリーブオイル	大さじ 1/2
固形スープの素	2個
水、塩、コショウ	各適量

### 作り方

- 1 アグー豚肉ももは食べやすい大きさに切り、塩・コショウをして、しばらくおく。
- 2 じゃがいもは、にんじん、アグー豚肉ソーセージは食べやすい大きさに、たまねぎは、くし形に切る。ブロッコリーは小房に分ける。
- 3 厚手の鍋にオリーブオイルを熱し、アグー豚もも肉の表面を色よく焼く。
- 4 固形スープの素、水、ブロッコリー以外の野菜を加え、強火で煮て、沸騰したら蓋をして弱火で30～40分煮る。※ 途中アクが出たらきれいに取る。
- 5 アグー豚肉ソーセージとブロッコリーを加え4～5分煮て、塩、コショウで味を調える。



### POINT

アグー豚肉ももの表面を焼いて旨味を閉じ込めて煮込む。

