

料理：至高のポトフ

参照 YouTube 動画：料理研究家リュウジのバズレシピ

動画タイトル：：これだけは覚えてほしい、世界一美味しいポトフ 旨さの鍵は『焼き』だった【至高のポトフ】

《材料》

【至高のポトフ】（4人前）

キャベツ	1/2 玉
じゃがいも	300g 2 個くらい
にんじん	300g 2 本くらい
たまねぎ	1 個
ベーコン or ソーセージ	200~220g ほど
にんにく	3 個 好きなだけ
オリーブオイル	適量
コンソメ	大きじ 1
水	1400 cc
塩	小さじ 1 弱
黒胡椒	適量
粒マスタード	適量
★彩りで 乾燥パセリ	適量
☆味変 粉チーズ	適量
お好みでタバスコ	

《工程》

1. キャベツを縦に切り落とし 8 分の 1 のサイズに切る (1/2 のキャベツなので 1/4 のサイズ)
※芯付きのまま切るとバラけない
2. 玉ねぎも芯も残しながら 1/8 程度に縦にカットする
3. ジャガイモも半分に縦に切る
4. にんじんは半分に切ってから縦に切る。1/4 になるように切る
5. ブロックベーコンは 1cm 幅くらいに集めに切る
6. フライパンにオリーブオイルを敷き熱する
7. 鍋で煮込む前に焼き目の工程を始める
8. キャベツの表面に焦げ目を付けるように少し強火で焼く
9. キャベツに焼き目が付いたら裏返して両面焼く
10. 焼けた順に鍋に具材を入れていく
11. にんじんも同じように焼く。にんじんは片面で OK
12. ジャガイモも皮付きのまま片面だけ焼き目を付ける
13. 玉ねぎも一緒に空いたスペースで焼く (足りなければ適宜オイル追加)
※玉ねぎは崩れても気にしない
14. ベーコンをカリッと焦げ目がつくまで焼く
15. 具材を焼き終わったら潰したんにくをオリーブオイルで丁寧焼く
16. にんにくが茶色く色づいたら鍋に入れる
17. 全部鍋に焼いた具材を入れ終わったら使ったフライパンに 1400 ccの水を入れて沸かす
※フライパンについたうまみを溶かしたいため
18. 少し沸いたらフライパンの水を鍋に入れる
19. コンソメを鍋に大さじ 1 入れる
20. 塩を小さじ 1 弱入れる
21. 蓋をする前に鍋を中火から強火で沸かす
22. 沸いたら少し中弱火にしてフタをして 30 分ほど煮込む

23. 30分煮込んだら、味見をして好みの味になっているか確認

各自で水や塩を足す

24. お皿によそって黒コショウを振り、粒マスタードを添え、パセリを振りかけて完成

※本稿は元動画を参照しておりますが、工程や材料などの編集や多少個人的に言い回しの脚色などありますので

忠実に文字に興しているわけではありません。忠実に知りたい方は元動画をご視聴くださいませ。