

第1弾!

温度管理が簡単♪
七日煮込み鍋で簡単お手軽レシピ

七日煮込み鍋を使ったレシピ

野菜スープ（ポトフ風）



七日煮込み鍋 #40 使用

材料

具材

- 玉ねぎ（約25個）
- 白ネギ（約20本）
- 人参（約13本）
- キャベツ（約3玉）
- ジャガイモ（約30個）

スープ

- 白ワイン（750ml × 3本）
- 固形ブイヨン（約70個）
- ローリエ（約25枚）
- 水（約30L）

- あらびき塩胡椒（お好みで）

※野菜のみのレシピです。
お好みでソーセージ・ベーコン等の肉類を加えるとより深みが増します。

作り方

- ① 玉ねぎはくし切り、白ネギは5cmくらいのぶつ切り、にんじんは皮をむいて乱切り、じゃがいもは皮をむいて一口大に切る。キャベツは大きめにざく切り。
- ② 七日煮込み鍋に玉ねぎ、人参とスープを入れ、90℃で40分程煮込む。
- ③ ジャガイモ、白ネギ、キャベツを加えて90℃で煮込む。野菜に味を含ませて、あらびき塩胡椒で調える。
- ④ お好みの時間まで煮込んで完成。



煮込み例

※24時間経過
(14時間保温調理)

★ワンポイント★

煮込み時間によって人参、じゃがいもなど、舌と上顎で潰せるくらい柔らかく煮込むことができます。また、お肉も種類によりますが、口の中でほろほろと崩れるくらい柔らかく煮込むこともできます。



株式会社大道産業

群馬県前橋市西片貝町 5-25-1
TEL: 027-243-5522 Fax: 027-243-1719
<http://www.ohmichi.co.jp>