ポトフ



材料	(2人分)
ジャガイモ(男爵)	中1個
タマネギ	1/2個
ニンジン	小1本
あらびきウィンナー	4本
固形ブイヨン	1個
水	300ml
ローリエ	1枚

作り方

1. ジャガイモは皮をむき、4等分に切る。タマネギはくし形に切り、ニンジンはひと口大の乱切りにする。ウィンナーは切り込みを入れる。
2. ダッチオーブンにすべての材料を入れ、蓋をしグリルに入れる。
3. オーブン機能を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。