

本日のおすすめ

ようふう
洋風おでん？

やさしい

野菜のおいしさがつまつた「ポトフ」



「ポトフ」とは？

フランスの家庭料理です。鍋に塊のまま

の牛肉、野菜類に香辛料を入れて

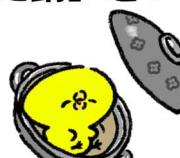
長時間煮込んだ料理です。「ポトフ」

とよばれる場合もあります。フランス語

で「pot」は鍋や壺、「feu」は火を示す

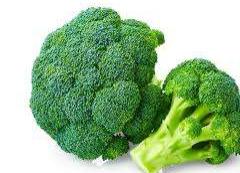
ため、「火にかけた鍋」といった意味に

なります。



本場のポトフ

日本で食べている「ポトフ」には、どんな食材がつかわれているか見てみよう。



日本のおでん

に似てはいない

