

チーズフォンデュ

材料（2人分）

| | | |
|----------------------------|-------------------|---------|
| カマンベールチーズ | 1個 | （室温に置く） |
| ゴーダチーズ | 200g | |
| 他にグリュイエール・エメンタールなどのチーズでも良い | | |
| にんにく | 1片 | |
| 白ワイン | 100cc~200cc | |
| または白ワイン 100ccと牛乳 100cc) | | |
| コーンスターチ（または片栗粉） | 小さじ 1~2 | |
| こしょう・ナツメグ | 各少し | |
| 具 | フランスパン | |
| | ブロッコリー（小房に分けて固ゆで） | |
| | かぼちゃ（2cm角に切って固ゆで） | |
| | ボイルエビ | など |

- ① 鍋の内側にニンニクの切り口をこすりつけて、香りをつける。
- ② 鍋にカマンベールチーズをちぎって入れワイン 100 ccを加えて弱火にかける。
- ③ チーズが溶けてきたらゴーダチーズを少しずつ加え良く混ぜる。
- ④ とろみが出てきたら水溶きコーンスターチを少しずつ入れさらに加熱します。
- ⑤ 程よいとろみが出たらこしょうとナツメグを各すこしずつくわえます。
- ⑥ 3cm 角に切ったフランスパンを竹串にさして⑤の溶けたチーズをからめて食べます。他の具も同様にして食べます。
- ⑦ チーズをすこしずつ足しながら弱火で加熱します。



Uchu's Uchu
料理セミナー