



# チーズフォンデュ

## 材料

### ■1.3L (2人分)

ピザ用チーズ	400g
白ワイン(※)	1カップ
片栗粉	大さじ1
ソーセージ	8本
海老	8尾
ブロッコリー	80g
ミニトマト	6個
フランスパン	適量

### ■1.9L (4人分)

ピザ用チーズ	800g
白ワイン(※)	2カップ
片栗粉	大さじ2
ソーセージ	16本
海老	16尾
ブロッコリー	160g
ミニトマト	12個
フランスパン	適量

(※)白ワインが苦手な方は水で代用してください  
具材はお好みでお楽しみください

## 作り方

- 1 ソーセージに切り込みを入れる。海老は背ワタを取り除く。ブロッコリーは、3cm大の小房に切る。ミニトマトはヘタを取り除く。フランスパンは3cm大に切る。
- 2 マルチポットに湯を沸かし、ブロッコリーは30秒茹で冷水にとる。ソーセージは1分茹でる。海老は2分茹で冷水にとり、殻をむく。  
(※茹で時間は食材を入れて、再沸騰してからの時間)
- 3 チーズに片栗粉をまぶし、全体をまんべんなく混ぜる。
- 4 マルチポットに白ワイン(又は水)を入れ、中火で加熱する。軽く沸騰してきたら弱火にし、③を3回に分けて加え、その都度木べらで混ぜ合わせてチーズを溶かす。
- 5 ②の具材をフォークに刺して、④のチーズにつけながら食べる。