



カマンベールフォンデュ

■材料

カマンベールチーズ	1個(約100g)
ブロッコリー	80g
じゃがいも	小2個(約150g)
パプリカ(黄)	80g
人参	80g
バゲット	適量
水	50ml

■作り方

- 1 カマンベールチーズは上面に格子の切り込みを入れます。ブロッコリーは小房に分けてザルにカマンベールチーズと一緒にのせます。
- 2 じゃがいもは皮をよく洗ってそのまま4～5等分します。パプリカは乱切り、人参は縦に細長く6～8等分します。本体に入れて分量の水を回しかけます。
- 3 本体に①のザルをセットしてフタをし、電子レンジ(500W)で7分加熱します。取り出してチーズが溶けていたら出来上がり、固い場合は再度30秒～1分加熱します。器にザルごとのせてバゲットを添えて野菜等をチーズにつけながら頂きます。