チーズフォンデュ

調理時間	35分
カロリー	681kcal

材料	(4人分)
グリエールチーズ	150g
エメンタールチーズ	200g
ホワイトソース	150g
こしょう	少々
白ワイン	50ml
にんにく	1片
ブロッコリー	1/2株
フランスパン	1/2本
ソーセージ	8本

作り方

1. ボウルに刻んだグリエールチーズ、エメンタールチーズを入れ、ホワイトソース、こしょう、白ワインを入れて混ぜる。
2. ココットににんにくの切り口をこすりつけ香りをつけて、(1)を流し入れ、蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココット」モードを選択し、タイマーを10分に設定して点火する。
4. ブロッコリーは小房にしてソーセージとともにゆでておく。フランスパンは一口大に切っておく。
5. (4)のブロッコリーとソーセージ、フランスパンを、チーズにからめていただく。

パーティー料理にぴったり。ココットだから冷めにくく、熱々のチーズが楽しめます。