

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。