

チーズフォンデュ

材料 (4人分)

グリュイエールチーズ	200g
エメンタールチーズ	100g
コーンスターチ	小さじ2
にんにく	1/2片
白ワイン(牛乳や水でOK)	150ccぐらい
水	50cc
こしょう	少々
キルツシュ	大さじ1
フランスパン	適量
ゆでた野菜(ブロッコリー・アスパラ・人参・じゃがいも など)	適量
ゆでたシーフード(海老など)	適量



作り方

【下準備】ゆでた野菜、ゆでたシーフード、パンなどを食べやすい大きさに切って皿に盛っておく。

1. 適当な大きさにかつとしたチーズをフードプロセッサーで刻み、途中で2回に分けてコーンスターチを加え混ぜながら刻む。
2. 別の小鍋にワインを注ぎ、火にかけて一度沸騰させ半量になるまで煮詰めて、アルコール分をとばし水を加えて温めておく。
3. フォンデュ鍋に、にんにくの切り口をこすりつけ香りを移す。
4. フォンデュ鍋に煮詰めたワインを入れ火をかけ、チーズも1/3を加え中火でしっかりと溶かす。
5. 完全に溶けたら、残りのチーズを2回に分けて加え溶かす。
6. こしょう、キルツシュを加えて味をととのえる。

所要時間

30分

主な調理器具

鍋、フォンデュ鍋、フードプロセッサー