

## チーズフォンデュ



### 材料

- \* 宅バル海老のアヒージョ味：適量
- \* 宅バルガーリック&ハーブ  
クリームチーズ味：適量
- ・ピザ用チーズ：200g
- ・白ワイン：100ml
- ・にんにく：1/2片
- ・下茹でをしたお好みの野菜：適量
- ・片栗粉：小さじ2
- ・塩：適量

### 作り方

- ① ボウルにピザ用チーズと片栗粉を入れ、混ぜ合わせる。
- ② 鍋ににんにくをこすり付ける。
- ③ 鍋に白ワインを入れてひと煮立ちさせ、①のピザ用チーズと片栗粉を3回に分けて入れる。
- ④ ③が完全に混ざったら、塩を入れる。
- ⑤ ④のチーズソースに宅バルと野菜をディップして食べる。