RECIPE

お手軽さ ★★★☆　調理時間 10分

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

❶ ボウルにピザ用チーズと片栗粉を入れ、混ぜ合わせる。
❷ 鍋ににんにくをこすり付ける。
❸ 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。
❹ ③が完全に混ざったら、塩を入れる。
❺ 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。