

ゴロゴロ野菜の 白みそチーズフォンデュ



材料 (2人前)

ロメインレタス 3枚 / 鶏肉 60g / じゃがいも 60g / 金時にんじん 60g /
カマンベールチーズ 100g (ホール×1個) / アスパラ 2本 /
ミニトマト 5個 / ウインナー 3本

鍋のだし (白みそだし)

いりこだし 500cc / 醤油 小さじ2 / みりん 小さじ2 / 酒 大さじ1 /
白みそ 大さじ2

レシピ

- ①. ロメインレタスは食べやすい大きさにカットする。じゃがいも、金時にんじん、アスパラは下茹でもしくはレンジで調理する (水を少々、ラップをふわっとかけ600wで約3分前後が目安。野菜によっても異なります)
- ②. 鶏肉は一口大に切り、塩をして熱湯にさっと通す。
- ③. だしを入れ、①と②、ミニトマト、ウインナーを入れ火にかける。
- ④. 具材に火が通ったら、カマンベールチーズの中心に十字に切れ目を入れチーズがとろけてきたら完成。チーズフォンデュのようにチーズを絡めてお召し上がりください。※メにご飯を入れてリゾット風にしても美味しいです。