

毎日の食事をおいしく、楽しく、健康に。



クリスマスカラーでおもてなしパーティーメニュー



3種のカラフル チーズフォンデュ



市川様コメント

食材は切ったり茹でたりするだけ、
チーズは電子レンジで
チンするだけの
簡単お手軽メニュー!
いつもとはちょっと変わった
チーズフォンデュで
クリスマスパーティーが
盛り上がること
間違いなし!

南柏店ご利用

市川 明美様

材料(4人前)

人参	1/2本	ミニトマト	8粒
マカロニ(ファルファレ)	20g(乾燥)	CGC 冷凍かぼちゃ	200g
卵	2個	冷凍ブロッコリー	120g
CGC 皮なしウインナー	8本	フランスパン	1本

〈トマトチーズ〉

CGC	とろけるミックスチーズ	70g	
A	カゴメ	濃厚あらごとしトマト	30g

〈バジルチーズ〉

CGC	とろけるミックスチーズ	70g
B	アサヒ サントネージュ Rela	30ml
	バジルソース	小さじ2

〈カレーチーズ〉

CGC	とろけるミックスチーズ	70g
C	アサヒ サントネージュ Rela	30ml
	カレー粉	小さじ2

- 1 人参は5mm厚に切り、茹でてから型で抜く。
- 2 マカロニ、卵、ウインナーを茹でる。ゆで卵は1/2に切る。
- 3 ミニトマトをよく洗う。
- 4 冷凍かぼちゃ、ブロッコリーを電子レンジで解凍する。
- 5 フランスパンを食べやすい大きさに切り、軽くトーストする。
- 6 A、B、Cをそれぞれ別の耐熱皿に入れ、電子レンジで加熱する。(目安 500w1分ずつ)
- 7 1 ~ 6 を彩りよくお皿に盛りつけしたら完成!!

※写真はイメージです。