

みんなでころりん ライスフォンデュ



材料(5人分)

とんがりコーン
(あっさり塩味) …… 1/3袋
カリカリ梅 …… 5個
ソーセージ …… 5本
ベビーチーズ …… 180g(4個)
温かいご飯 …… 375g(2.5合分)
油 …… 適量

シチュー屋シチュー…1箱
白ワイン…大さじ1 **A**
とろけるチーズ(ピザ用)100g
カレー屋カレー 中辛…1箱 **B**
とろけるチーズ(ピザ用)100g
茹でブロッコリー…160g

作り方

ライスボールの風味や食感がクセになる! カレーやシチューのソースをフォンデュし、何通りも楽しめます!

- ① とんがりコーンは細かく砕く。
カリカリ梅はみじん切りにする。
- ② ソーセージ、ベビーチーズを1cm角程度の大きさに切る。
- ③ 温かいご飯を2等分し、①のとんがりコーン、カリカリ梅をそれぞれ混ぜ合わせ、②のどちらかを包んで握り、丸める。(たこ焼き器にはまる大きさに作る。)
- ④ たこ焼き器を温めて油をひき、③をのせてこんがりとするまで揚げ焼きする。
- ⑤ Aを耐熱の器に入れ、電子レンジでチーズが溶けるまで温める。
- ⑥ Bを耐熱の器に入れ、電子レンジでチーズが溶けるまで温める。
- ⑦ ④と茹でブロッコリーを皿に盛り付け、⑤、⑥を器のまま添える。
ライスボールをフォンデュしながらいただく。

