



#014

Cook Love
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

クリーミーチーズ フォンデュ

ダッチオーブンとコロダッチポットで
お手軽・簡単クッキング!

作り方



1. ダッチオーブンにインナーネットをしき、その上にコロダッチポットを置き中に牛乳を入れます(約200cc)



2. コロダッチポットの周りに、食べやすい大きさに切ったブロッコリー、じゃがいも、ウィンナー、プチトマトを並べ、その上から約200ccの水を入れます。(具材を蒸焼きにするため)



3. コロダッチポット、ダッチオーブンに蓋をして火にかけます。(スノーピークダッチオーブンのスキレットを逆さまにして蓋にすると大変便利です。)



4. ピザ用チーズに片栗粉をまぶします。



5. 具材に火がとおったら、ダッチオーブンのコロダッチポットの蓋をとり、フォンデュソースを作る準備をします。



6. 温まった牛乳の中に④を入れ、さらに温めます。



7. チーズが溶けたら完成です。お好みでおろしにんにくやコンソメを入れても、美味しく召し上がれます。



8. お好きな具材に熱々クリーミーなチーズフォンデュソースをたっぷりつけて、お召し上がり下さい。



今回のレシピは、西宮今津店
藤坂香織が、調理をしました。

材料

- エビ
- ウィナーソーセージ
- ブロッコリー
- プチトマト
- じゃがいも
- フランスパン
- ピザ用チーズ
- 片栗粉
- 牛乳

調理用具



CS-420
和鉄ダッチオーブン28
販売価格(税込): 22,050 円



CS-416
和鉄ダッチオーブン28
インナーネット
販売価格(税込): 1,575 円



CS-301
コロダッチポット
販売価格(税込): 4,800 円