

# クールチーズ フォンデュ



アーサー メッツ  
キュヴェ セレクト リースリング  
A.METZ RIESLING 2010

FRANCE   
750ml

麦わら色。シトラスやレモンのフルーティなアロマに仄かにミネラルを感じます。フルーティでフレッシュ、イキイキとした味わいです。



**材料 (4人分)**

<ul style="list-style-type: none"> <li>・じゃがいも 1個</li> <li>・カラフルミニトマト 8個</li> <li>・ミニ人参 4本</li> <li>・ミニ大根 4本</li> <li>・ブロッコリー 1/2個</li> <li>・赤かぶ 1/4個</li> <li>・オリーブオイル 適量</li> </ul>	<p>&lt;チーズクリーム&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・クリームチーズ 60g</li> <li>・生クリーム 100cc</li> <li>・ヨーグルト 大さじ2</li> <li>・にんにくすりおろし 大さじ1/4</li> <li>・白ワイン 大さじ1</li> </ul>
--	---

### 【作り方】

- (1) じゃがいも、ブロッコリーは一口大に切ってゆでる。
- (2) ミニ人参とミニ大根はきれいに洗う。赤かぶは5mm厚さにスライスする。
- (3) ポウルに室温のもどしたクリームチーズを入れてゴムべらで練り混ぜ、生クリーム、ヨーグルト、にんにく、白ワインを加えて塩で味をととのえ、器に入れてオリーブオイル、こしょうで仕上げる。
- (4) 皿に(3)をセットし、野菜類を盛り付ける。