

トマト チーズフォンデュ



ラ・ロズ・プーブル
ボージョレ・ヌーヴォー
La ROSE POURPRE
Beaujolais Nouveau 2013

FRANCE 
750ml

2012年「トロフェ・リヨン・
ボージョレ・ヌーヴォー」ワ
インコンクール最高金賞受賞。
エレガントさとしなやかなタ
ンニンを持つ調和のとれた優
雅で上品なワイン。お肉のパ
テ、軽めのチーズとともにど
うぞ。

材料 (4人分)

- | | |
|----------------|---------------|
| ・グリエールチーズ 100g | ・ナツメグ 少々 |
| ・コンテチーズ 150g | ・じゃがいも 2個 |
| ・白ワイン 100cc | ・ソーセージ 4本 |
| ・にんにく 1かけ | ・ブロッコリー 1/2株 |
| ・コーンスターチ 15g | ・ドライアプリコット 4個 |
| ・トマトピューレ 大さじ3 | ・ラディッシュ 4個 |

【作り方】

- (1)じゃがいも、ブロッコリーはひと口大に切ってゆでる。
- (2)チーズはすりおろす。ソーセージはざっと湯に通して水気をきる。
- (3)フォンデュ鍋の内側ににんにくの切り口をこすりつけて香りをつける。
- (4)チーズ、コーンスターチを入れて弱火にかけ、混ぜながら白ワインを少しずつ加える。
- (5)とろみがついたらトマトピューレを加えて、ナツメグで味をととのえる。
- (6)お好みの具を⑤につけていただく。