

【メニュー名】「濃いシチュー」で作るシチューフォンデュ

■メニュー画像



■調理時間 30分

■材料 (5人前)

【A】

S&B濃いシチュークリーム 1/2箱(84g)

水 300ml

牛乳 100ml

【B】

S&B濃いシチュービーフ 1/2箱(84g)

水 400ml

【具材】

ブロッコリー 1/2個

さつまいも 小1本

じゃがいも 小5個

パプリカ(赤)(黄) 1/2個

うずらの卵 5個

ウインナーソーセージ 10本

フランスパン 20cm

■作り方

① ブロッコリー、さつまいも、じゃがいもは食べやすく切って下茹でします。

その他の材料は食べやすい大きさに切ったり、型抜きします。具材を竹串に刺します。

② 【A】、【B】の水をそれぞれ鍋に入れて沸かし、火を止めてルウを加えてよく溶かし、

【A】には牛乳を加えます。再び火にかけ、弱火でかき混ぜながらとろみをつけ、耐熱容器に移します。

③ ホットプレートに【1】、【2】をのせ、保温～弱火で熱します。

具材を【2】につけながら、いただきます。

具材は何でもOK！お好みのもので楽しみましょう。