

## — 「濃いシチュー」で作るシチューフォンデュ —



濃いシチュールウを使って、簡単シチューフォンデュ。家族みんなでホームパーティー！



マイレシピに追加



シェア



ツイート



LINEで送る



調理時間

30分



エネルギー

508kcal



食塩相当量

4.3g

### 材料 (5人分)

#### 【A】

S&B濃いシチュー ケリーム 1/2箱(84g)

水 300ml

牛乳 100ml

#### 【B】

S&B濃いシチュー ベーコン 1/2箱(84g)

水 400ml

#### 【食材】

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) 1/2個

パプリカ (黄) 1/2個

さずらの卵 5個

ラインカーソーセージ 10本

オアシスパイン 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。

memo

具材は何でもOK！お好みのもので楽しみましょう。