



豆乳フォンデュ



材 料 (約4人分)

無調整豆乳	200cc
とろけるチーズ	100g
片栗粉	小さじ2
粉チーズ	小さじ1
好みの具	適量
(ソーセージ、温野菜、パンなど)	

CGCおすすめ

無調整豆乳



作 り 方 (調理時間 約15分)

- ① グラタン皿のような耐熱容器に、とろけるチーズと片栗粉を入れ、チーズに片栗粉を丁寧になぶす。
- ② 半分の量の豆乳を①に注ぎ弱火にかける。ヘラでゆっくりかき混ぜ、チーズが溶け始めたら残りの豆乳を加えてゆっくり混ぜる。
- ③ 豆乳とチーズがよく混ざりトロみがついたら、火を止めて粉チーズを振りかけて完成。

(冷めても固まりにくいソースですが、温かいうちにお好みの具材に絡めてお召し上がりください)