



## ホットプレート de 3色シチューフォンデュ



材料（4～5人分）

【シチューフォンデュの材料】

〈白ソース〉

市販のシチュールー 1/2箱

牛乳 カップ2

水 カップ2

ピザ用チーズ カップ1

〈赤ソース〉

トマトケチャップ 大さじ1

〈黄色ソース〉

カレー粉 大さじ1

（他、バジルソースやすりゴマ等お好みのアレンジで楽しんでください。）

【具の材料】

バゲット 1本

（ひと口大に切る）

オリーブ油 大さじ2

ウインナー 10本

（半分切る）

ぷちトマト 10個

お好みのゆで野菜 適量

（ひと口大に切りゆでておく）

### 作り方

- ① シチューフォンデュを作る。鍋に、水とシチュールーを入れて、ヘラでゆっくりかき混ぜながら弱めの中火で加熱し、トロミがついたら牛乳とピザ用チーズをいれてよく混ぜる。耐熱のココットなどに3等分していれ、それぞれ、赤ソースにはトマトケチャップ、黄色ソースにはカレー粉などをいれてよく混ぜておく。
- ② 高温で熱したホットプレートにオリーブ油をいれて全体になじませ、ウインナーを軽く焼いて保温モードにする。
- ③ ②に①をのせて、バゲットやゆで野菜を並べる。

### かめ代さんからひとこと！

フォンデュセットがなくても、ホットプレートの保温モードで楽しくフォンデュが楽しめます。耐熱皿もなかったら、鍋ごとホットプレートの上にドン！とのせてください。ホットプレートだと具もずっとアツアツ！フォンデュもポタポタおちないので、お子さまと楽しむのにぴったりです。



### デザートに…



デザートに、板チョコをポキポキ折って耐熱容器に入れ、電子レンジで軽く加熱してホットプレートにのせて！保温モードで気軽にチョコフォンデュも楽しめます！