

田崎真也さんの“最強おつまみ”レシピ

☆☆☆最強おつまみ3品目 【カマンベールのフォンデュ キャトル・フロマージュ】+日本酒 ☆☆☆



材料 (2人分)

カマンベールチーズ 200g 以上のもの、ブルーチーズ 適量、モッツァレラチーズ 適量、
パルメザンチーズ(粉) 適量、日本酒 少々、カリフラワー 適量、ズッキーニ 適量

つくり方

- ① カマンベールチーズを耐熱皿にのせて、上の部分を丸くはがすように切り取る。
- ② ここに、角切りにしたブルーチーズ、モッツァレラチーズを入れ、日本酒をふりかける。
そして、パルメザンチーズをふりかける。
- ③ ②を200℃のオーブンにいれ10分焼く。(目安はチーズの表面が溶けてきたらOK!)
- ④ カリフラワーとズッキーニは、食べやすい大きさに切り、電子レンジにかけ1分半を目安にやや硬めに仕上げます。
- ⑤ チーズが焼けたら、④と一緒に盛り付けてできあがり。

～おすすめ日本酒～

ふくよかな味わいの純米酒

40℃くらいのぬる燗もおすすめ!

※ほかのお酒は、シャルドネ種を使ったまろやかな味わいの辛口白ワイン、焼酎のお湯割り など