

女子会にぴったり！たっぷりチーズでいただきます



ホットプレートやオープン、フライパンでも簡単に作れます。えごまの葉でバゲットを巻いて食べるのもおすすめです。

## 09 | えごまたっぷり簡単チーズフォンデュ

### 材料(作りやすい分量)

|                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| ・えごまの実 <sup>*</sup> ..... | 適量                      |
| ・えごま油.....                | 適宜                      |
| ・ピザ用とろけるチーズ.....          | 適量<br>(ゴーダ、ラクレットでもよい)   |
| ・バゲット.....                | 適量                      |
| ・にんにく.....                | 適量                      |
| ・バター.....                 | 適量<br>(市販のガーリックバターでもよい) |

1. フライパンに、チーズとえごまをのせて弱火にかけ、ふたをします。
2. にんにくとバターを塗って焼いておいたバゲットを、溶けたチーズにつけます。

\*お好みで上からえごま油をかけたり、えごまの葉をのせて食べてもよいです。

\*フライパン、ホットプレート、ホイルをしいてトースターで作ることができます。