

## ●焼肉のチーズフォンデュ



### 材 料

- ・焼き肉用肉(モモ、バラ、カルビなどお好みで)
- ・じゃがいも、パプリカ、ブロッコリー等 彩り野菜
- ・チーズソース(とろけるチーズ 100g、牛乳 50cc、片栗粉 小さじ1/2、ニンニク、塩・こしょうは適量)

### 下ごしらえ

- ・下茹での必要な野菜はカットし茹でておく。
- ・ホットプレートは中火に温めておく。

### 調 理

- 1 鍋に牛乳を入れ、片栗粉をまぶしたとろけるチーズを加えよく混ぜる。
- 2 塩とコショウで調味し、お好みでニンニクを少々加える。
- 3 ホットプレートの上に器に入れたチーズソースを置き、温める。
- 4 肉と野菜を焼き、チーズソースにからめて食べる。