

食材2つだけ!

カマンベールチーズ

×

ミニトマト

調理時間

10分

ワインのおともにぴったり!

ミニトマトのカマンベールフォンデュ

材料 (作りやすい分量)

カマンベールチーズ …… 1個

バゲット …… 適量

ミニトマト …… 10粒程度

黒こしょう …… 少々

1 カマンベールチーズを焼く

フライパンを弱火にかけ、カマンベールチーズをのせて両面にほんのり焼き色がつくまで焼く。

2 カマンベールチーズの表面を取り外す

カマンベールチーズの淵から2cmあたりにナイフで一周切り込みを入れ、切り込みを入れた表面部分を取り外す(やけどしないように注意)。

3 仕上げ

皿に2をのせ、ヘタを取り除いたミニトマト、切ったバゲットを添える。黒こしょうを振る。チーズの中にミニトマトやバゲットを入れ、チーズをつけて食べる。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索