



## まるごとかぼちゃのチーズフォンデュ

材料(かぼちゃ1個分)

- ・ブルボン プレーンクラッカー 12枚
- ・かぼちゃ 1個 ・牛乳 100ml
- ・ピザ用チーズ 200g
- ・ブロッコリーやソーセージなどお好みの具材 適量

作り方(所要時間:約45分)

- ① かぼちゃを丸ごと洗い、ラップで包んでレンジ600W、約8分、ひっくり返してさらに約8分温め竹串がすっと通るまで加熱したら、冷ましておく。
- ② ①が冷めたら、ヘタの少し下のところを横に切り取り蓋を作り、種とワタを取り除いて、ケガに注意しながらナイフで①に顔を作る。
- ③ ②の内側を、穴をあけないようにしながら少し削り取り、削り取ったものをマッシャー等でつぶす。
- ④ 鍋に③の削り取ったものを入れ、混ぜながら少しずつ牛乳を注いで、中火にかける。
- ⑤ 牛乳が沸騰したら、ピザ用チーズを少しずつ加えながら混ぜて溶かし、なめらかなになるまで混ぜ合わせたら、火を止めて熱いまま②に注ぐ。
- ⑥ プレーンクラッカーや茹でたブロッコリーやソーセージなどをディップして食べる。

ポイント:食べているときに冷めて固まってきたらレンジで温めると柔らかくなります。

- ※調理後はお早目にお召しあがりください。
- ※やけどにご注意ください。
- ※ナイフでかぼちゃに顔をつくる際はケガにご注意ください。



クラッカー パーティ レシピ