

モンドールフォンデュ



おすすめのチーズ

モンドール
Mont d'Or



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe

材料(4人分)

モンドール★	1個
ニンニク(みじん切り)	1/2片
白ワイン★	大さじ2
イタリアングリルドポテトローズマリー風味(冷凍)★	1/2袋
オリーブオイル★	小さじ2
バゲット(薄いスライス)	1/3本
茹で野菜(ブロッコリ、カリフラワー)	適量

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①モンドールは、木箱が焦げないように、底と側面をアルミホイルで覆う。
- ②モンドールにニンニク、白ワインを入れ、180度のオーブン(または、オーブントースター)に10～15分かけ、中がとろっと柔らかくなるまで焼く。
- ③フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、イタリアングリルドポテトがこんがりとし中に火が通るまで約5分炒める。
- ④②に、③やバゲット、茹で野菜などをつけていただく。