



クリスマスは熱々メニューで、 Let's Party♪

チーズフォンデュ



(材料)	2~3人分	5~6人分
グリュイエールチーズ	200g	500g
エメンタールチーズ	100g	250g
コーンスターチ	小さじ2	大さじ2弱
白ワイン(辛口)	150cc	375cc
にんにく	1かけ	2かけ
こしょう、ナツメグ	少々	少々
キルシユ	大さじ1	大さじ3
バゲット	1本	2本

その他、お好みの具材として、
ブロッコリー、カリフラワー、粉ふきいも、
ミニトマト、皮付きリンゴ、皮付きぶどう、
ローストビーフ(角切り)、ウイナー、
お餅、等



(つくり方)

- 1 チーズは摩り下ろすか削り、コーンスターチをまぶしておく。バゲットはひと口大に切る。
- 2 フォンデュ鍋の内側にニンニクの切り口を擦りつける。
- 3 鍋にワインを入れて火にかけ、アルコールを少々とばし沸騰したら中火~弱火で、チーズを3回くらいに分けて入れる。擦りつけたニンニクも鍋に入れる。先に入れたチーズが溶けたら次を入れて、ヘラでまんべんなくかき混ぜる。仕上げにコショウ、ナツメグ、キルシユを加える。
- 4 ごく弱火に落として、串にバゲットを刺してチーズをたっぷり絡めながら、召し上がれ~♡
チーズを焦がさないように気を付けましょう
*チーズが分離しそうなとき、火にかけたまま少量のワインで溶いたコーンスターチを加えてしっかり混ぜましょう!

甘海老とキウイのタルタル

(材料 3~4人分)



甘海老	1パック(100g)
紫玉ねぎ	1/2個
ゴールドキウイ	1個
塩	2つまみ
レモン汁	小さじ1
粒マスタード	小さじ1

(つくり方)

- 1 甘海老は殻を外し、2~3等分に切る。キウイは皮を剥き、1cm角切り、紫玉ねぎはみじん切りにする。
- 2 ボウルに甘海老以外の材料を全て入れて混ぜ、冷蔵庫で冷やしておく。
- 3 甘海老を入れて和え、うつわに盛って出来上がり。



生ハムと季節フルーツのアンティパスト

(材料 お好みの分量)



生ハム	適量
季節フルーツ	
春夏・・・メロン、マンゴー、パパイヤ、等	
秋冬・・・柿、洋ナシ、イチジク、ぶどう、等	
EXVオリーブオイル	適量
塩、こしょう	//

(つくり方)

- 1 フルーツは食べやすく、くし形にカットする。
*ぶどうはそのまま。
生ハムで巻き、冷蔵庫で冷やしておく。
- 2 食べる直前に、EXVオリーブオイルを回しかけ、塩コショウをガリガリする。
*栗の渋皮煮に生ハムも美味しいです♪

葡萄のワインゼリー

(材料 グラス6個分)



白ぶどう (シャインマスカット、等)	12粒
赤ぶどう (甲斐路、等)	18粒
【赤ワインゼリー】	
板ゼラチン	3枚(5g)
赤ワイン	150cc
A(水)	250cc
グラニュー糖	60g
レモン汁	小さじ2
【白ワインゼリー】	
板ゼラチン	3枚(5g)
白ワイン	150cc
B(水)	150cc
グラニュー糖	45g
レモン汁	小さじ1
ぶどう(飾り用)	適量
ミント(飾り用)	//

(つくり方)

- 1 ぶどうの皮を剥き、グラスに5粒(赤-3粒、白-2粒)ずつ入れておく。
- 2 板ゼラチンはそれぞれを氷水でふやかして水気をしぼっておく。
- 3 赤ワインゼリーを作る。小鍋にAを入れて火にかけ、グラニュー糖が溶けて沸騰したら火を止めて赤ワインとレモン汁を加え、ふやかしたゼラチンを加え、混ぜて溶かす。
- 4 ボウルに移し、氷水に浸けて冷たくなるまで冷やしたら、グラスに流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- 5 白ワインゼリーを作る。Bを別鍋で同様の手順でゼリー液まで作ったら、バット等に流し入れて冷やし固める。
- 6 冷やし固めた白ワインゼリーをフォークで粗く潰し、赤ワインゼリーの上に盛る。
- 7 皮付きぶどうを半分にカットし、ゼリーにのせ、ミントを飾る。

*お酒に弱い方は、ワインを水、グラニュー糖と一緒に加熱してアルコール分を飛ばして作ると良いでしょう。

