

チーズ鍋

こってり派には豆乳の代わりに牛乳を入れても◎
メはリゾットやパスタで二度おいしい。



材料 (4人分)

■具材

A	鶏もも肉	400g
	ソーセージ	4本
	キャベツ	1/2個
	しめじ	1袋
	カマンベールチーズ	1箱
	ピザ用チーズ	適量
	あらびきこしょう	適宜

■スープ

B	水	200cc
	コンソメ	2個
	調整豆乳	800cc
	酒	大さじ2
	クリームチーズ	50g
	白みそ	大さじ5

作り方

1. 具材をお好みの大きさに切っておく。
2. 鍋にBを入れて煮立たせ、白みそ・クリームチーズを加えて煮溶かす。
3. Aを入れ、火が通ったら6～8等分に切ったカマンベールチーズとピザ用チーズをのせ、蓋をして火を止め蒸らす。チーズがとろっとしたら出来上がり。
お好みであらびきこしょうをふりかけて召し上げれ。