

Let's ぱくぱく!

かんたんフォンデュレシピ

チーズフォンデュ

材 料

- 牛乳100cc
スライスチーズ 200g
(とろけないタイプ)
片栗粉 大さじ1

作り方

- ①. スライスチーズはちぎって片栗粉をまぶしておきます。
- ②. ボウルに牛乳を入れてセットしたら、スイッチをHEATに合わせてください。
- ③. 牛乳が温まったら、片栗粉をまぶしたチーズを入れて溶けるまで焦げ付かないようゆっくり混ぜます。
- ④. チーズが溶けたらスイッチをKEEPにして、好みの具材をフォンデュ!

おすすめ具材

ソーセージ、パン、温野菜

あまったら チーズリゾット

- ①. あまったチーズフォンデュソースに牛乳を足してよく混ぜます。
- ②. フライパンにバター、ベーコン、ご飯の順で炒め、ソースを混ぜます。
- ③. 塩コショウで味を整え完成!



おかずレシピ

バーニャカウダ



おすすめ具材

キャベツ、じゃがいも(茹)、
にんじん、パプリカ

材 料

生クリーム …… 150cc	オリーブオイル …… 45cc
アンチョビ …… 30g	ブラックペッパー … 少々
塩 …… 少々	すりおろしにんにく … 小さじ2

作り方

- ①. アンチョビは細かくきざんで、包丁で叩いておきます。ボウルにオリーブオイルを入れ、スイッチをHEATに合わせてください。
- ②. すりおろしにんにく、アンチョビを入れ、木製ヘラなどでアンチョビをつぶしながら混ぜます。
- ③. 香りが出てきたら生クリームを加え、塩・ブラックペッパーで味を整えてください。
- ④. スイッチをKEEPにして、お好みの野菜などをフォンデュ!

あまったら

フライパンでソースと野菜、茹でたパスタを炒めてアンチョビ風味クリームパスタ!

材 料

トマト缶 …… 1/2 缶	コンソメ …… 小さじ1
ピザ用チーズ … 100g	片栗粉 …… 大さじ1
牛乳 …… 100cc	塩・コショウ・バジル …… 適量

作り方

- ①. ピザ用チーズに片栗粉をふりかけ、よく混ぜておきます。
- ②. ボウルに牛乳を入れて、スイッチをHEATに合わせてください。
- ③. 牛乳が温ったら、チーズを入れて時々かき混ぜながら溶かします。
- ④. チーズが溶けたら、トマト缶とコンソメを入れてよく混ぜ合わせます。
- ⑤. 塩・コショウで味を整えて、お好みでバジルを散らしてください。
- ⑥. スイッチをKEEPにして、お好みの具材をフォンデュ!

トマトチーズフォンデュ



おすすめ具材

マカロニ、野菜、パン

あまったら トマトチーズパスタ

- ①. フライパンにシーフードミックスなどの具材を入れよく火を通します。
- ②. 余ったトマトチーズフォンデュソースを入れ、塩コショウで味を整え、茹でたパスタを絡めて完成!



材 料

板チョコレート …………… 2枚

作り方

- ①. 細かく割ったチョコレートをボウルに入れて、スイッチをHEATに合わせます。
- ②. チョコレートが溶けたらスイッチをKEEPにして、お好みの具材をフォンデュ！

おすすめ具材

フルーツ、クッキー、ビスケット、マシュマロ



あまったら チョコクランチ

- ①. あまったチョコソースにシリアル、ナッツなどを入れて混ぜ、冷やし固めれば完成！

デザートレシピ

チョコフォンデュ



キャラメルフォンデュ



おすすめ具材

ビスケット、フルーツ、マシュマロ

材 料

キャラメル …… 120g 牛乳 …………… 70g
生クリーム …… 90cc

作り方

- ①. ボウルに生クリームと牛乳を入れ、温まったらキャラメルを入れます。
- ②. 焦げ付かないよう、ときどきかき混ぜながら溶かします。
- ③. キャラメルが溶けたらスイッチをKEEPにして、お好みの具材をフォンデュ！

あまったら

カリッと焼いたトーストに塗って、キャラメルトースト！

材 料

マシュマロ …… 100g 牛乳 …………… 70cc

作り方

- ①. ボウルに牛乳を入れ、温まったらマシュマロを入れます。
- ②. 焦げ付かないよう、時々かき混ぜながら溶かします。
- ③. マシュマロが溶けたらスイッチをKEEPにして、お好みの具材をフォンデュ！

あまったら

別の容器に移して冷蔵庫で冷やすと牛乳スリンに！

マシュマロフォンデュ



おすすめ具材

フルーツ・ビスケット

材 料

クリームチーズ …………… 100g
生クリーム …………… 100cc
はちみつ（またはジャム） …… 60g

作り方

- ① 付属のボウルとは別の容器に、常温に戻したクリームチーズを入れ泡立て器でなめらかになるまで混ぜます。
- ② ①に生クリームとはちみつを入れてよく混ぜ合わせ、ボウルに移します。
- ③ スイッチをHEATに合わせ、時々かき混ぜながら温めます。
- ④ 温まったらスイッチをKEEPにして、お好みの具材をフォンデュ！

クリームチーズ

フォンデュ



おすすめ具材

ビスケット、スポンジケーキ、フルーツ

あまったら レアチーズケーキ

- ① 具材のビスケットがあまっていたら砕いて、溶かしバターを加えケーキ型の底に敷きます。
- ② クリームチーズフォンデュソースにレモン果汁、ゼラチンを入れて混ぜ、①の上に注いで冷蔵庫で冷やし固めて完成！



みたらしフォンデュ



おすすめ具材

白玉、ポテト、バニラアイス

材 料

砂糖 …………… 大さじ5 片栗粉 …… 大さじ1
みりん …… 大さじ3 水 …………… 150cc
醤油 …………… 大さじ2

作り方

- ① スイッチを入れずに、ボウルに材料をすべて入れてよく混ぜます。
- ② 片栗粉が溶けたら、スイッチをHEATに合わせ、時々かき混ぜながら加熱します。
- ③ みたらしたれにとろみがついたら、スイッチをKEEPにしてお好みの具材をフォンデュ！

あまったら 大学芋

- ① フライパンで焦がさないように、揚げたさつまいもとみたらしソースを混ぜながら煮詰めます。
- ② お好みで黒ごまをかけて完成！

