大関レシピ

吹き寄せチーズ鍋

おすすめの味わい: 甘口

だし汁が入っているので、やさしい味わい。チーズの風味がきいているのに、後味あっさり！
残り汁でうどん・パスタ・リゾットもおいしい！

調理時間：20分
カロリー：426Kcal（1人分）
塩分：3.6g（1人分）

※当社の栄養表示は、各原材料の分析値、または「五訂日本食品標準成分表」に基づき算出した値の合計値です。

■材料（4人分）

海老（8尾）、帆立（8個）、白菜（3枚）、長ねぎ（1本）、
まいたけ（1パック）、じゃがいも（2個）、玉ねぎ（1個）、
にんじん ※もみじ型で抜く（4cm）、
牛乳（2カップ）、スモークチーズ（100g）、
A だし汁（2カップ）、薄口醤油・みりん（各大さじ2）、塩（少々）

作り方

1. 海老は背ワタと殻を取る。白菜はザク切り、長ねぎはななめ薄切り、まいたけは小房に分け、じゃがいもは一口大に切る。
2. 鍋にAと❶と帆立、にんじんを入れ10分位煮たら（じゃがいもが柔らかくなったら）牛乳を加える。
3. スモークチーズをチーズおろしでおろしながら加え、火を止める。