



世界の料理教室 ～オランダ風チーズフォンデュとパンケーキ～

2008年1月27日(日)

講師：ポスト・ヘンリーさん(オランダ出身)

本日のレシピ

チーズフォンデュ (Kaasfondue)

【材料(4人分)】

チーズ(ゴーダ) 600g、マッシュルーム 1パック、ハム 200g、固形ブイヨン 2個、
バター 50g、小麦粉 50g、こしょう 少々、塩 少々、水 500cc、フランスパン
1本

【作り方】

チーズ(ゴーダ) 600gを削る。

フランスパンを2cm位の厚さにスライスする。

マッシュルーム1パックとハム200gを食べやすい大きさに切る。

沸騰させたお湯500ccに固形ブイヨン2個、マッシュルーム、ハムを入れ、
塩、こしょうで味をつけ、再沸騰するまで煮込む。

ざるにマッシュルーム、ハムを移す。

別の容器にスープを移す。

鍋にバター(50g)を溶かす。

に小麦粉(50g)を入れ、こがさないように混ぜる。

にスープを少しずつ入れて、ダマにならないようにかき混ぜる。

にハム、マッシュルームを戻し、沸騰させる。

弱火にしてチーズを入れ、溶けるまでかき混ぜる。(沸騰させない。)

好みにより、パセリなどをかけてできあがり!



パンケーキ (Pannekoeken)

【材料(4人分)】

小麦粉 200g、卵 2個、牛乳 0.5L、バター 少々

【作り方】

容器に小麦粉200g、卵2個、牛乳0.5Lを入れてよく混ぜる。

熱したフライパンにバターを溶かす。

フライパンにおたま1杯分の を入れ、均等に伸ばす。

色がついたら、ひっくり返してできあがり。

好みにより、ジャム、メイプルシロップ、生クリームなどをつける。

