



## 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。

