



ariさん

川越 有理

1971年 日向市出身 フードバイザー

県内在住。フードバイザーとして料理教室を開くなど幅広く活躍。

「家ごはん」から「おもてなしごはん」まで幅広い食シーンを提案してくれます。

ariさんちの台所

Supported by Francfranc イオンモール宮崎店

トマト

1人前：約388kcal

トマトチーズフォンデュ

【材料(4人分)】

大玉トマト…………… 1個
ホワイトソース…………… 1缶
溶けるチーズ…………… 200g

ミニトマト…………… 8個
ブロッコリー…………… 1株
バケット…………… 1/2本
お好みの野菜

【作り方】

- ①ミニトマトはヘタを取り、ブロッコリーは食べやすい大きさに切って塩茹でしておきます。バケットは一口大に切ります。
- ②大玉トマトは湯むきして種を取り細かく刻んでフライパンに入れ、水分を飛ばしながら中火でもったりするまで加熱します。
- ③ホワイトソースを加えてよく混ぜ合わせ、チーズを加えて溶けたら出来上がり。①を絡めながらいただきます。



Franc franc

今月もFrancfrancの素敵なお皿を使って撮影しました!そして、3月号ではこの重ねて収納できるスタッキングシリーズのマグカップとボウルのセットをプレゼントします。単品で使用するとシンプルですが、重ねるととってもポップ☆お楽しみに♪



©酒生哲雄写真事務所

M号—11