



キムチケソ

New

クリーミーなキムチケソとサクサクのフライを組み合わせた、ほどよい辛みがやみつきの手軽な一品です。

材料

Lamb Weston® Crispy On Delivery™ 3/8インチ レギュラーカット 皮つき (LW201)

バター 大さじ1

ハラペーニョ 1個（小さめの角切り）

ニンニク 3片

キムチ 2カップ

クミン 大さじ1

オニオンパウダー 大さじ1

コショウ 大さじ1

コチュジャン 大さじ2

クリームチーズ 8オンス

モッツァレラチーズ 2カップ

シャープチェダーチーズ 2カップ

牛乳 12オンス

ハラペーニョ 1個（仕上げ用にスライス）

パクチー 1束（仕上げ用）

手順

1. 中くらいの鍋でバターを溶かし、ハラペーニョ、ニンニク、スパイス類、キムチを加えます。ニンニクとハラペーニョが柔らかくなるまで炒めます。
2. クリームチーズを加え、具材全体になじむまで絶えず混ぜます。
3. 牛乳を加え、泡立て器で混ぜます。
4. 細切りチーズを数回に分けて加え、その都度、溶けてなめらかになるまで泡立て器で混ぜます。
5. コチュジャンを加えます。お好みで量を増やしてください。
6. 全体がよくなじむまで5分間煮ます。
7. メーカー指定の調理方法に従ってフライを調理します。
8. フライにケソ、パクチー、ハラペーニョをトッピングします。

出来上がり分量

ケソ 2クォート分