

ねずこ 欄豆子まっきー

ふと
太

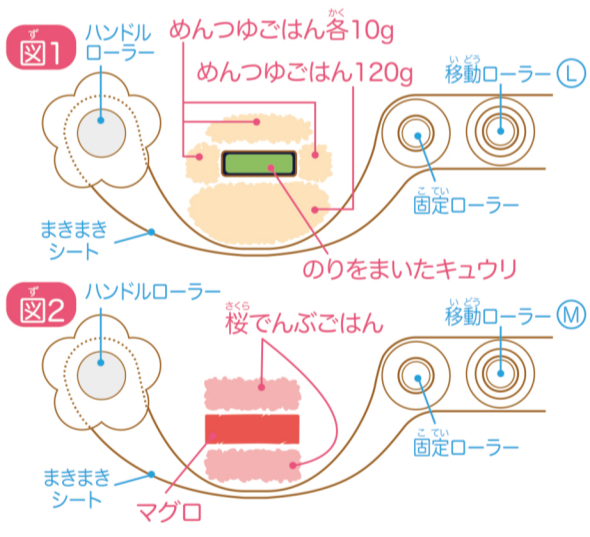
ほそ
細



使用食材 ※各パーツは作例1つ分の分量になります。

- ・めんつゆごはん 0.5×2.5×9cm 1本
- ごはん……………150g
- めんつゆ……………小さじ1
- ・桜でんぶごはん
- ごはん……………30g
- 桜でんぶ……………小さじ1/2
- ・スライスチーズ……………1枚
- ・キュウリ……………
- 0.5×2.5×9cm 1本
- ・マグロ……………
- 1×2.5×9cm 1本
- ・ハム……………少々
- ・マヨネーズ……………少々
- ・刻みのり……………1本
- ・黒ごま……………2粒
- ・かに風味かまぼこ……………少々
- ・のり(全型)……………1と1/2枚
- (太まき用のり……………1枚、細まき用のり……………1枚、キュウリ用のり8×9.5cm……………1枚、残りパーツ用)

横から見た並べ方イメージ



- ① 平たく切ったキュウリにのりをまきます。
- ② めんつゆごはんと①を一緒にまいて太まきをつくります。【図1】
- ③ 桜でんぶごはんと平たく切ったマグロ1本を一緒にまいて細まきをつくり、平ら型を使って四角くします。【図2】
- ④ 欄豆子のまえがみパーツをのりで2枚、うしろがみパーツを1枚をつくります。
- ⑤ ②と③をそれぞれ4等分に切り、④のうしろがみパーツをお皿の上においてからその上に合わせて置きます。
- ⑥ ④のまえがみパーツを1つスライスチーズに貼り、パーツの形に合わせて竹ぐしで切り抜きます。裏面にもう1つのまえがみパーツを貼り、⑤の上に乘せます。
- ⑦ のりで欄豆子の目、羽織パーツをそれぞれ2つ、かに風味かまぼこで竹筒ひもパーツを2つ、ハムでかみかざりパーツを1つをつくり、まゆは刻みのりを短く切って2つをつくります。
- ⑧ ⑦を⑥の上に乗せ、黒ごまを目の端に1つずつ付けます。
- ⑨ 竹ぐしを使ってマヨネーズを目のパーツに付けます。