

きなこちゃんで、まさかのおはぎ!

きなこ星★ 上陸弁当

(目安調理時間 約30分)

愛デアポイント!

ご飯にまぶすだけの「きなこちゃん」で、ほんのり甘いサプライズ!



① きなこおはぎ

材料・分量

ご飯: 50gを4個

塩: 少々

きなこちゃん: 1/2袋

きなこちゃんとおはぎ: 1/2袋

作り方

- ① ご飯50gを俵型に握り、軽く塩を振ります。これを4個作ります。
- ② きなこちゃん、きなこちゃんとおはぎを2個ずつまぶしつけます。

② ウィンナー星人

材料

からだ: ウィンナーソーセージ

目・口: 焼のり

アンテナ: サラスパ、スライスチーズ

作り方

- ① ウィンナーソーセージの半分より下に切れ目を入れて足の部分を作ります。左右にも切り込みを入れて、両手部分を作ります。
- ② ウィンナーソーセージの上から1/3位の部分を丸く皮だけを削ぎます。ストローなどで軽く押してから削ぐときれいな丸になります。
- ③ ②をサラダ油(分量外)を熱したフライパンで炒めます。焼のりを切って作った目と口をつけます。
- ④ 短く切ったサラスパと、小さく丸く抜いたスライスチーズを頭部分に刺します。



③ うずらUFO

材料

UFO丸い部分: うずらの卵

UFO下の部分: スライスハム、ウィンナーソーセージ、スライスチーズ

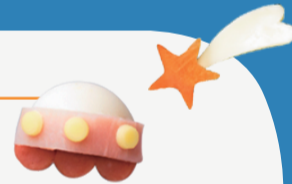
星: にんじん

流れ星の尾: スライスチーズ

作り方

- ① 5mm幅の帯状に切ったスライスハムをうずらの卵に巻きます。
- ② ストローで丸く抜いたスライスチーズを①で巻いたスライスハムの上にのせます。
- ③ 小さく輪切りにしたウィンナーソーセージを①で巻いたスライスハムの下に置きます。
- ④ ゆでたにんじんを小さい星型で抜き、星を作ります。
- ⑤ 流れ星の尾のようにスライスチーズをはさみで切り、星の横に置きます。

※スライスチーズやソーセージを固定したい場合はサラスパを刺します。
サラスパは3~4時間程度で水分を吸い柔らかくなります。



④ ポテトサラダ

材料・分量

じゃがいも: 小1/3個

シーチキンフレーク: 15g

ジャキッとコーン: 10g

マヨネーズ: 小さじ1

塩、こしょう: 少々

作り方

- ① じゃがいもを一口大に切ってゆで、水けをきって熱いうちにつぶします。
- ② 油をきったシーチキンと汁けをきったジャキッとコーン、マヨネーズを加え混ぜ合わせ、塩こしょうで味をととのえます。

※お好みのシーチキンを使ってもおいしく召し上がれます。