

善逸まっぴー

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 6×8cm 1枚
- ・ごはん……………150g
- ・めんつゆ……………大さじ1/2
- ・黒ごまごはん
- ・ごはん……………20g
- ・黒すりごま……………少々
- ・のり(全型)……………1枚
- (太まき用のり…1枚、細まき用のり…1枚、魚肉ソーセージ用のり4×9.5cm…1枚)
- ・薄焼きたまご…
- ・たまご焼き…
- ★ 0.8×2.5×9cm 2本
- ・スライスチーズ…少々
- ・魚肉ソーセージ…
- (直径1cm程度のもの)
- ★ 9cm 1/2本
- ・刻みのり……………2本

横から見た並べ方イメージ

図1

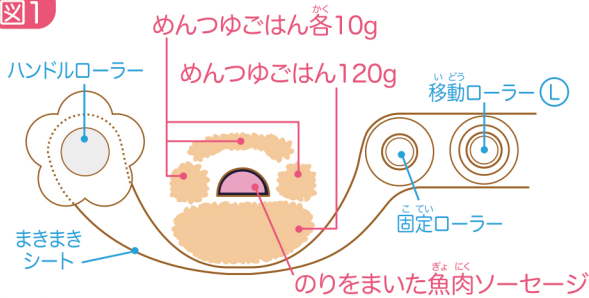
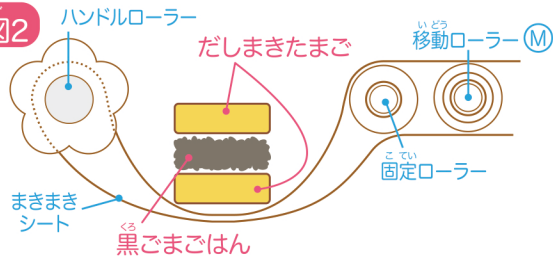


図2



- ① 半分にした魚肉ソーセージにのりをまきます。
- 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 黒ごまごはんと同様に切っただしまきたまご2本を一緒にまいて細まきをつくります。(図2)
- ④ ②と③をそれぞれ4等分に切り、お皿の上に合わせて置きます。
- ⑤ 薄焼きたまごで善逸のかみパーツを1つ、まゆパーツを2つ作り、④の上に乗せます。
- ⑥ 刻みのり2本をそれぞれ短く切って目のパーツを4つ作り、スライスチーズで三角パーツを4つ、ボタンパーツ(※ストローを使います)を2つ作って④の上に乗せます。