

| | |
|----------------|---|
| チーム名 | ののひな |
| お名前 | 小幡陽菜乃 様 |
| 火星料理レシピへの想い等 | ピクニックという事なので 3 人家族の親子が食べるお弁当にしてみました。・火星や宇宙をモチーフにして子供が楽しく食べられるようにかわいく面白く綺麗な彩りを意識しました・キッシュには宇宙人をイメージしてタコの足を入れましたが作っている途中で見られてしまい怖いからタコの足入れないで！と釘を刺されたので 1 つだけ普通のキッシュにしました・唐揚げは小惑星をイメージしてオートミールを使いました普通の唐揚げとは違う食感を楽しめます・ポテトサラダに紅芋のパウダーを入れて独特な色にしました、味は普通のポテトサラダなので面白いです・ゼリーは三層にして綺麗な夜空を連想して作りました、とてもキラキラしていて前に見た美しい夜空を思い出せてしまいます |
| 1 人分を作るための材料の量 | 840円 |
| 調理方法 | <p>【惑星を食べちゃうぞバーガー】〔材料〕バターロール1個ミートボール3個レタス1枚スライスチーズ1枚味のり1枚〔作り方〕①パンに切り込み入れる②目のパーツ作り チーズを丸い型抜きで2つ抜き、チーズより小さい丸を海苔でパンチで2つ作り目玉にしておく③ミートボールを温める④パンに目玉を付けて、ミートボール、余ったチーズ、レタスを挟む【火星風肉巻きおにぎり】(材料) ご飯 80g 豚バラ 1 枚 焼肉のタレ 大 2 油 少々 ウィンナー 1 本 海苔 1 枚 黒ゴマ 2 粒 (作り方) ①ラップを敷きご飯を乗せて割り箸を乗せて棒状に巻きつけて握り、それに肉を巻きつける②フライパンに油を入れ焼く③全体に焼き目がついたら焼肉のタレをかけて絡ませる④海苔を 1 センチ×20センチに切り、ウィンナーを宇宙人のように切り込みを入れボイルし、おにぎりに張り付けてるように海苔で巻きつける【火星的岩石唐揚げ】(材料) 鶏もも肉 40g 醤油 小 1 酒 小 1 卵 20g オートミール 30g 油 (作り方) ①一口大に切った肉を醤油と酒で下味を付ける②溶いた卵を肉に纏わせオートミールをつけて油で揚げる。衣が取りやすいので強めの火力であまりいじらずに揚げる【クロワッサンキッシュ】</p> |

