こどもの日 簡単おすすめレシピ



かぶとの春巻き

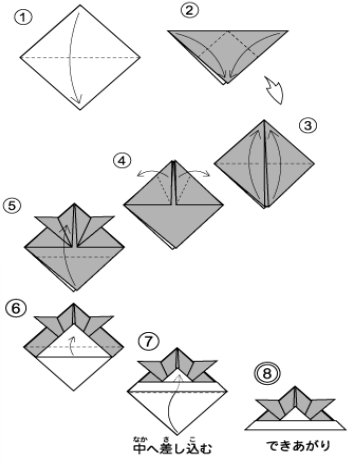
【材料】
春巻きの皮…10枚
スライスチーズ…3枚
ハム…3枚
水溶き片栗粉…適量

【作り方】
①チーズ、ハムは、対角線に包丁を入れ、三角形に4等分しておく
②春巻きの皮で、折り紙のかぶとを折ってゆき、剥がれやすい所は水溶き片栗粉で糊付けする
（折り方⑦）の時、中へチーズとハムを差込み、それを包むように春巻きの皮を中へ差込み、水溶き片栗粉で糊付けする
③少なめの油で揚げ焼きにする

（かぶとの折り方）







鯉のぼりいなり寿司

【材料】
味付けいなりの皮…10枚
酢飯…2合
スライスチーズ…1枚
のり…少し
きゅうり…1/2本
魚肉ソーセージ…1/2本
コーン…1/2本



【作り方】
①きゅうりと魚肉ソーセージはスライスし、半円に切る
②スライスチーズは丸く切り、のりは目の形に切っておく
③味付けいなりの皮に酢飯を詰め、写真のように飾り付けする