

# ごはんDEケーキ

～チキンライスで～

《材料》(18 cm丸型1個分)

チキンライス

- バター.....20g
- たまねぎ.....1/2個
- とりもも肉.....1/2枚
- ご飯.....1000g

ケチャップ・塩・こしょう ...少々

うす焼き卵

- 卵.....2個
- 塩・こしょう・油.....少々

ゆで卵人形

- ゆで卵.....2個
- 黒ゴマ.....4粒
- うす焼き卵.....少々
- のり.....少々
- アルパラ穂先.....1本

プチトマト.....1/2個

万能ねぎ.....少々

レタス・かいわれ菜・ケチャップ 各少々

《作り方》

チキンライスを作る。たまねぎは5mm角に、とりもも肉は1cm角に切っておく。

フライパンをよく熱してバターをとかし、①を入れて、よく炒める。そこに、ご飯を入れ、さらに炒める。ケチャップ、塩、こしょうで味をつけ、ボールに入れておく。

うす焼き卵を焼く。ボールに卵を割りほぐし、塩、こしょうをする。卵焼き器をよく熱し、油をうすくひく。卵を流し入れ、うす焼き卵を2～3枚焼く。

5cm×15cmのうす焼き卵が6枚できるように切っておく。

おひな様・・・うす焼き卵を5cmの長さに切る。プチトマトは、半分に切る。ゆで卵に、うす焼き卵を着物のようにまきつけ、ゆでた万能ねぎでしぼる。頭に少し切り込みを入れ、プチトマトをのせる。ゴマで目をつける。

おだいら様・・・のりを4cm×15cmに切る。アスパラの穂先はゆでておく。ゆで卵にのりを着物のようにまきつけ、ゆでたねぎでしぼる。頭に切りこみを入れ、アスパラをさす。ゴマで目をつける。

ケーキ型にサランラップを敷き、チキンライスをつめる。しっかりと押しこんでおく。

⑦を皿の上へのせ、型をはずす。うす焼き卵を放射状に敷き、まん中に少しくぼみをつけて、せん切りレタスとかいわれ菜をのせる。その上に、ゆで卵人形を飾る。

うす焼き卵の上にケチャップを少ししぼってできあがり！



かわいくもりつけて  
くださいね( ^ )v

