

おいでまいで作る「雛にぎり」



材料

【おだいらさま】

おいでまいのご飯 120g
塩 少々
まんば 1/2 枚
薄焼き卵
(※卵1個、砂糖小さじ1、塩少々、サラダ油)
のり、黒ごま、金時人参、桜でんぶ 少々

【おひなさま】

おいでまいのご飯 120g
塩 少々
ハム 1.5 枚
金時人参
薄焼き卵
(※卵1個、砂糖小さじ1、塩少々、サラダ油)
のり、黒ごま、桜でんぶ



作り方

- ① おにぎりを作ります。
- ② まんばは塩ゆでして水気をとります。
金時人参は薄く切り、砂糖と塩でさっと茹で、水気をとります。
抜き型で花や髪飾り、口も作ります。
- ③ 薄焼き卵をフライパンで焼き、長細く切ります。
- ④ おにぎりに具材を巻き付け、頭や目はのりを貼り付け、
おでこに黒ごまをのせます。
- ⑤ ほっぺに桜でんぶをのせ、完成です。

