

作り方

*準備します

パンは、具をはさむ面にバターを塗っておく。

*台座を作ります

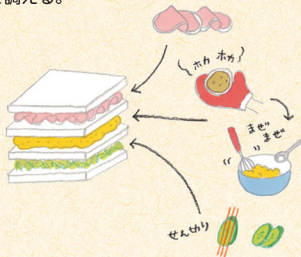
- 溶いた卵に「カルピス」を加えて混ぜ、薄くサラダ油をひいたフライパンで薄焼き卵を焼く。焼き上がったら4cm×5cm程度の四角形4枚を切り出しておく。
- にんじんは厚さ5mmの輪切りにしてゆで、花型で抜く。

*具を作ります

- きゅうりは、ななめ輪切りにしてからせん切りに。軽く塩をふって、マヨネーズであえる。
- じゃがいもは、洗ってラップで包み、電子レンジ(600W)で3分加熱。熱いうちに皮をむき、フォークや泡立て器でつぶす。油を切ったツナを加えて混ぜ、「カルピス」、マヨネーズ、塩で味を調える。

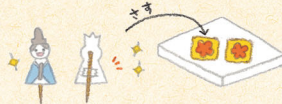
*サンドします

バターを塗ったパンに、下の段からA、Bの順に具をのせていく。Cは、それぞれ2枚のハムで、波のようなひだを作る。全体をラップで包み10分ほどおいておちつかせる。これを2台作る。



*盛りつけます

ラップをはずして、ひし形に切る。器に移し、台座に見立てた薄焼き卵、花形にんじんを2枚ずつのせて、おひなさま*をかざる。かざり切りしたプチトマト、ゆでた絹さや、ブロッコリーを添えてできあがり。



*おひなさまは、お子さんに描いてもらいましょう。はさみで切り抜き、裏側に楊枝をテーパーでとめます。

●切り離れた部分は……

さらに食べやすい大きさに切り、プチトマトやチーズをのせてピックでさせば、大人のおしゃれなおードブルに。

