

料理名 : ちくわのアレンジ色々

【材料】

■ちくわのぐるぐるの照り焼き

- ・ちくわ 1 本で 2 つ作れます
- ・つまようじ 2 本
- ・めんつゆとお砂糖適量
- ・マヨネーズ、ツナマヨ、たらこ等のせても

■ちくわのお花

- ・ちくわ 1 本で 2 つ作れます
- ・ねり梅

【出来上がり写真】

ちくわのぐるぐる照り焼き



ちくわのお花ねり梅乗せ



【作り方】

■ちくわのぐるぐる:

ちくわは縦に 4 等分し、川の方を内側にしては時からくるくる丸め爪楊枝を刺す

(2 個刺すので巻きどまりがお互い内側になるように)、お弁当の空スペースに、おつまみにもどうぞ！



■ちくわのお花:

ちくわは 2 等分にして、白いところ 1 cm くらい残して縦に切れ目を入れる (6 等分)

カットした部分をちくわの穴に押し込んでいきます、これをすべてやるとお花の形になります。

真ん中にコーンや枝豆を入れ込むとお花感が UP します。ねり梅を乗せてもかわいいです。



コメント(この料理に込めた思いなど自由に)

お弁当のおかずにもう一品、すきま埋めに簡単にできてかわいいので我が家の子どものお弁当の定番でした。ぐるぐるの方は、そのまま青のりとてんぷら粉の衣をつけて少量の油で揚げ焼きにした磯辺あげも活躍しました。

掲載時の名前(ニックネームなど)

ゆかりんのレシピ

ご職業(学生,主婦,会社員など): 会社員