

ハロー・キティのカレーライス

※こちらのメニューはご家庭用のレシピです。



【材料（1人前）】

- 市販のハロー・キティ顔型セット
- つまようじ
- ごはん 200g
- カレールー
- ロースハム 1枚
- スライスチョコレートまたは海苔（今回は海苔を使用）1枚
- スライスチーズ 1枚
- お好みの具材（今回のトッピング）
 - ・チキンナゲット
 - ・ブロッコリー
 - ・にんじん
 - ・コロッケ

★材料



<作り方①－ハムでキティのリボンをつくろう>



ハムに型をのせて強く押す。裏返して、しっかり型を抜く。

<作り方②－スライスチョコレート（今回は海苔）で、目とヒゲをつくろう>



チョコに型をのせて強く押す。裏返して、しっかり型を抜く。ヒゲは左右があるので、もう一度型を抜く。鼻は、スライスチーズで同様につくる。※小さくて抜きにくい時は、つまようじを使って型から抜き出す。

<作り方③－ごはんの準備>



キティの顔型に、ごはんをつめる。ギュギュッとしっかりとつめると顔型がしっかりします。そして、お皿にごはんを盛り付ける。

<作り方④－キティのお顔>



お顔に、リボン、目、鼻、ヒゲをのせて、かわいいキティをつくろう。

<作り方⑤－仕上げ>



お顔のまわりに、カレールーをかける。お好みのトッピングをのせれば出来上がり！