

お祝い事が多い時期ですね！

～お寿司やお祝い料理に

添えてみてはいかがでしょうか～



トマトで お花・ちょうちょ



- ① トマトのヘタの方を下にして、全部は切らないように下側を残して6等分に切れ目を入れる。
- ② ゆっくりと切れ目をひらく。
- ③ お好みでトマトの中にコーンや枝豆を！



- ① 8分の1にしたトマトの内側をV型に切り取る。
- ② 片側から皮を剥くように切り込みを入れる。(触覚部分)
- ③ さらに半分の厚さに切り込みを入れる。(少しだけ皮でつながるくらいまで)
- ④ 開いて出来上がり！



いつものサラダやお弁当に飾っても♪



ハートのソーセージエッグ



〈材料〉

魚肉ソーセージ	1本
卵	1個
サラダ油	適量
水	適量
黒こしょう	適量

朝食にも♪

- ① 魚肉ソーセージの端2cmを残して切り込みを入れる。端と端を合わせてハートの形にして爪楊枝で留める。
- ② フライパンにサラダ油をひき、①を入れる。中火で加熱し、魚肉ソーセージの中に卵を落とす。
- ③ 水を加えて蓋をして中火で加熱。
- ④ 卵に火が通ってきたら火から下ろす。お皿に盛り付けて、仕上げに黒こしょうをかけて出来上がり！



盛り付けを工夫するだけでお祝い雰囲気☆



フルーツもパイナップルを器にして盛り付けると豪華に☆