

ご飯にかけるギョーザ ～カレーコロッケ風味～ ～アレンジレシピ集～

㊸ カレー風味やまどんおにぎり



【 材料 】(1人前)

- ◇ごはん … 1人前
- ◇焼きのり … 少量
- ◇スライスチーズ … 1枚
- ◇ハム … 1枚
- ◇ご飯にかけるギョーザ … 小さじ1
- ◇ごま塩 … 大さじ1
- ◇ブロッコリー … 1個

【 作り方 】

- (1) 焼きのりを出しておく。(パリパリ感を無くすため。)
- (2) 焼きのり、スライスチーズ、ハムを顔のパーツに合わせてハサミで切る。
- (3) ご飯に、ご飯にかけるギョーザを混ぜる。(おにぎりの中用)
- (4) ごま塩をすり潰しご飯に混ぜる。(おにぎりの表面用)
- (5) 中用のご飯を丸く形成し、上から表面用のご飯をかぶせてやまどんの形に仕上げる。
- (6) 顔のパーツとブロッコリーを飾ったら完成。