

【簡単デコいなりの作り方】

《基本の材料(4つ分)》

- ・酢飯... 120g
- ・味付けいなり... 4枚
- ・焼き海苔... 半切1枚

色&味付け

- ・ふりかけ
- ・おぼろ
- ・錦糸卵
- ・黒すりゴマ 他

デコレーション

- ・海苔パンチ
- ・コーン
- ・赤ウインナー
- ・チーズ蒲鉾
- ・魚肉ソーセージ 他

【基本のデコいなりの作り方】

- ①味付けいなりは軽く汁気をとって、内側に1~2cmほど折り返して、器状にする。
- ②酢飯を30gくらいの俵型に整え、味付けいなりの中に詰める。
- ④海苔・具材でデコレーション♪

《デコレーション》

- ・ハサミや爪楊枝があると便利です♪
- ・パーツをとめる時は**そうめん(乾麺のまま)!**が大活躍!!

※お弁当に詰める時は、お弁当カップなどに入れると汁もしみないし取り出しやすく、食べやすい♪

※味が物足りない時は、稲荷の中におかずを入れたり、フリカケで味をつけたり♪



超簡単！ スヌーピー風デコいなり

↓酢飯の入れ方で3D♪



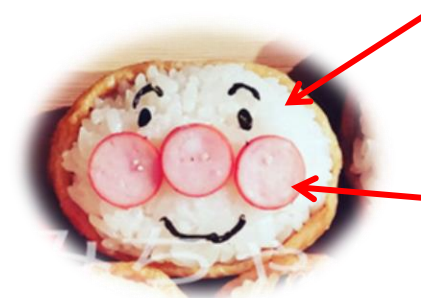
- ・海苔パンチで目や口をつける♪
(黒ゴマでも◎)



- ・海苔をハサミでカット

超簡単！ アンパンマン風デコいなり

- ・海苔パンチで目や口をつける♪



- ・赤ウインナーのスライスを
そうめん固定!!

えみちゃん流 前田恵美

【HP】 <http://emi-chan.jp>