



ライオンさんのデコカレー



材料（1人分）

材料名	数量
レトルトカレー	1袋
ごはん	110g
赤パプリカ	1/12個
ヤングコーン	5mm幅の輪切り2枚
ミニトマト	1/2個
にんじん	丸型1/2個
きゅうり（ひげ）	2cm×5mm角の棒状6本
きゅうり（口）	5cm×5mm角の棒状1本
きゅうり（鼻の下）	少々
黒豆	3粒

作り方

【1】

赤パプリカは三角形になるようにカットし、6個つくる。

【2】

ヤングコーンは塩（分量外）を入れた熱湯で柔らかくなるまで茹で、冷めたら5mm幅の輪切りにする。

【3】

ミニトマトは厚みが1/2になるようにスライスする

【4】

にんじんは5mm幅の輪切りにして柔らかくなるまで茹で、丸型で抜いて、さらに半分にする。

【5】

きゅうりは表示の大きさに切り、ひげ用、口用、鼻の下用をそれぞれ用意する。

【6】

ごはんは顔の部分90g、耳部分を各10gずつとりわけ、それぞれ丸く成形し、お皿の真ん中に置く。

【7】

レトルトカレーをご飯の周りに流し、顔の各パーツを置く。