

# サンドウィッチやおにぎりも♪ かんたんにダイちゃんをアレンジ★

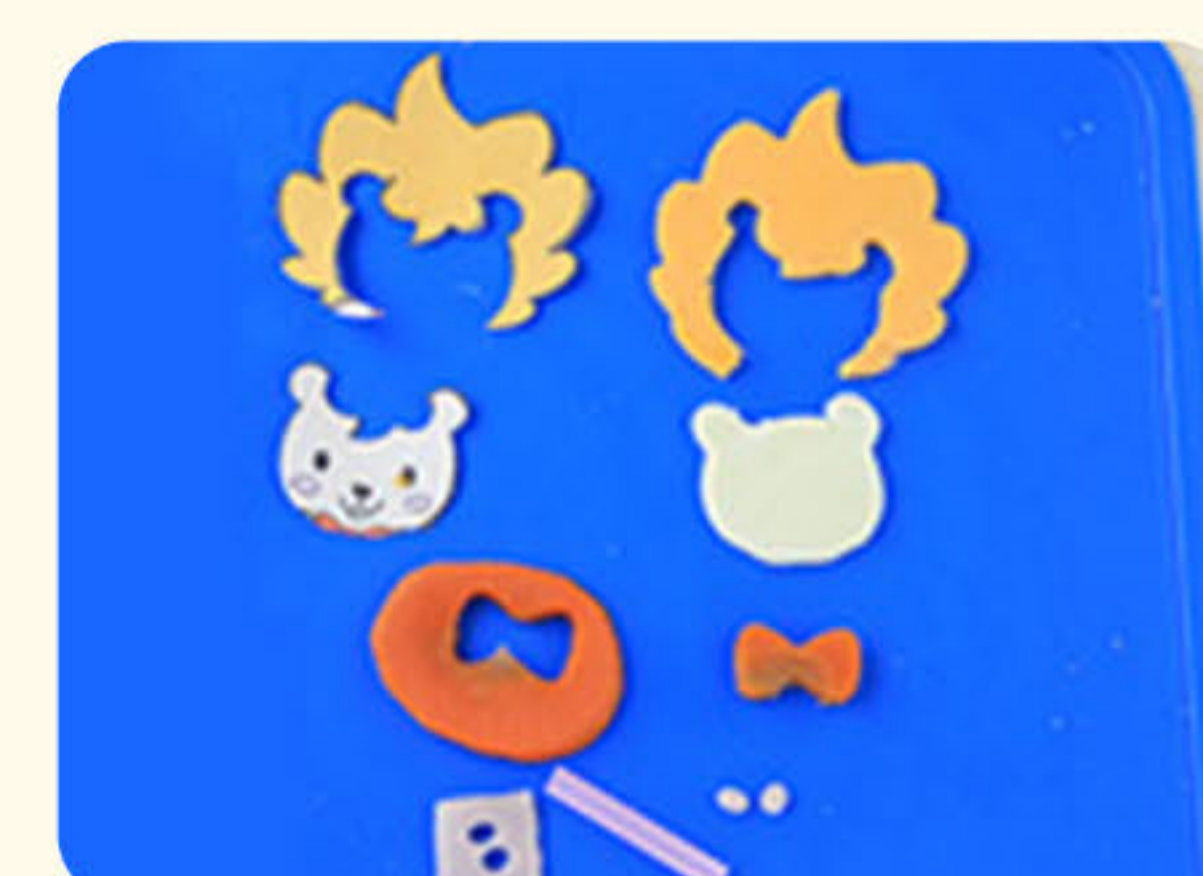


## 1 型紙を作る

お弁当と同じようにダイちゃん型紙と清潔なクリアファイルを使って型紙を作ります。

細いストローを短く切り、指で押しつけて楕円にした状態でハムを切れば、使い捨ての類用の抜型になります。

スライスチーズは室温に戻してから切ると切り口がきれいになります。



## 2 パーツを作って配置する

お弁当のご飯の上でなく、サンドウィッチやおにぎりでもかわいいダイちゃんができちゃいます。

スライスチーズは海苔によく貼りつくので、顔のハムは丸く切って髪の毛のチーズで固定することもできます。

スライスチーズは蓋で押されたり、温まると形がくずれることもあるので、ぴったり形を保ちたいときは卵焼きがお勧め!

卵黄を溶き、ストレーナーでこして、低温でフタをしないうっくり焼くと、チェダーチーズのような色になります。

※濾すとコシが無くなりタンポポみたいに巻いたり、包んだりするアレンジはできません。いろいろ焼き方を変えて楽しんでみてくださいね。



## 3 素材で自由に楽しもう!

いろんな素材で自由に楽しんでみましょう!

野菜天などでゆるーいダイちゃんを作ってみたり、炒り卵でふわふわの髪の毛に仕上げたり、素材を変えると色々なダイちゃんを楽しめます。

顔も熊の型を使ったり、市販の海苔パンチのサイズに合いそうな素材を使ってみたり、そっくりに作れなくても、楽しみながら作ってみてくださいね。

