

おひなさまカナッペ

材料 スライスチーズ
赤ウインナー
ゆでにんじん
角切りこんぶ
魚肉ソーセージ
海苔
白かまぼこ
クラッカー(四角と丸)
ロースハム
ポテトサラダ
花の麩(ふ)
カニチーズ
音符のピック

各適量



作り方

顔・・・スライスチーズを丸く型抜く。
ソーセージの輪切り(5人囃子)

口・・・ゆでにんじんを丸をずらして抜く。
海苔のパンチ(5人囃子)

目・・・海苔をパンチまたはハサミでカットする。
白い部分はかまぼこ型抜き

5人囃子ボディと冠・・・赤ウインナーを切り込みを入れてボイルする。

髪・烏帽子・ひげ・・・角切りこんぶを型ぬきやナイフで切る。