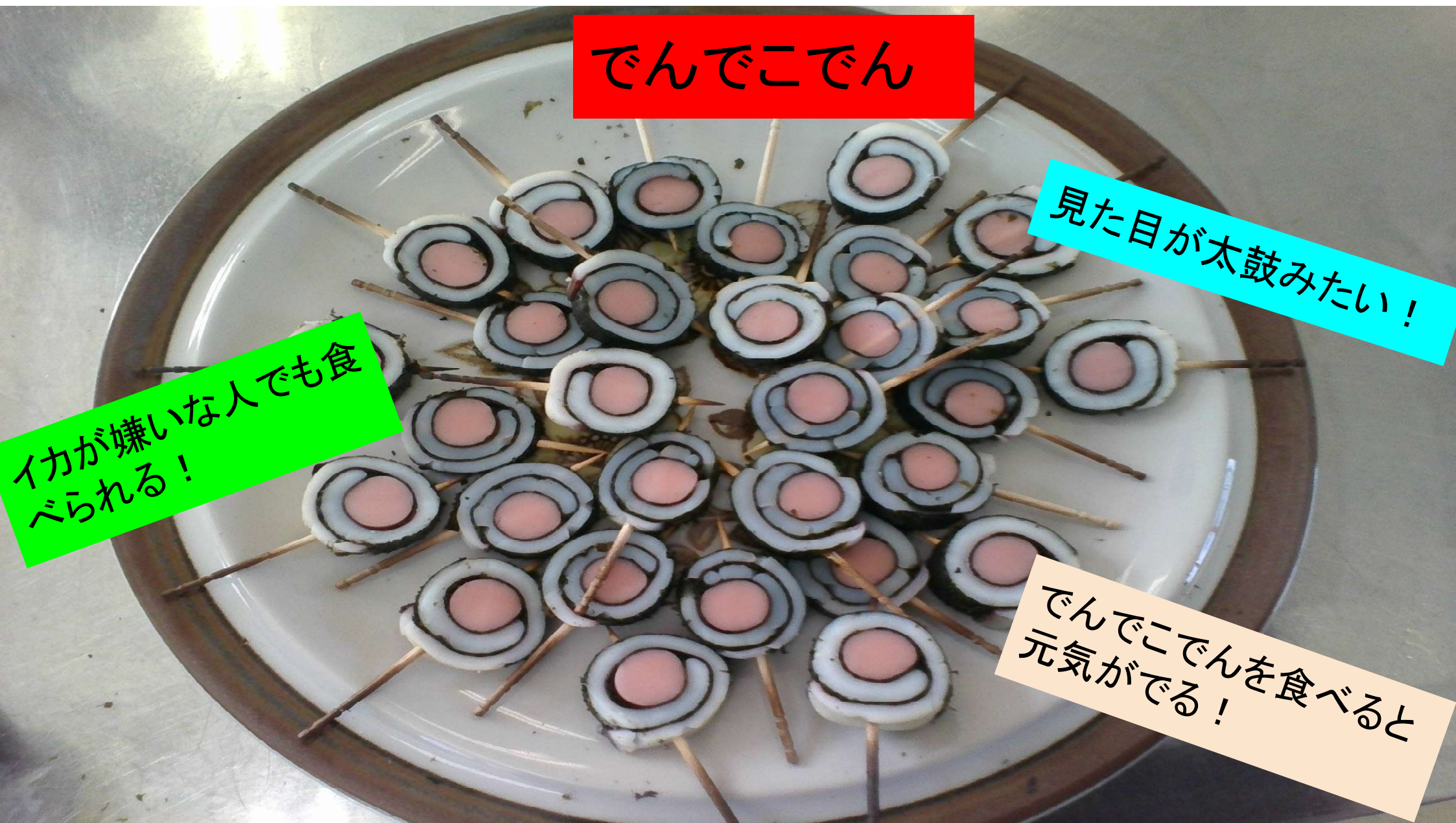


でんでこでん

見た目が太鼓みたい！

イカが嫌いな人でも食べられる！

でんでこでんを食べると
元気がでる！



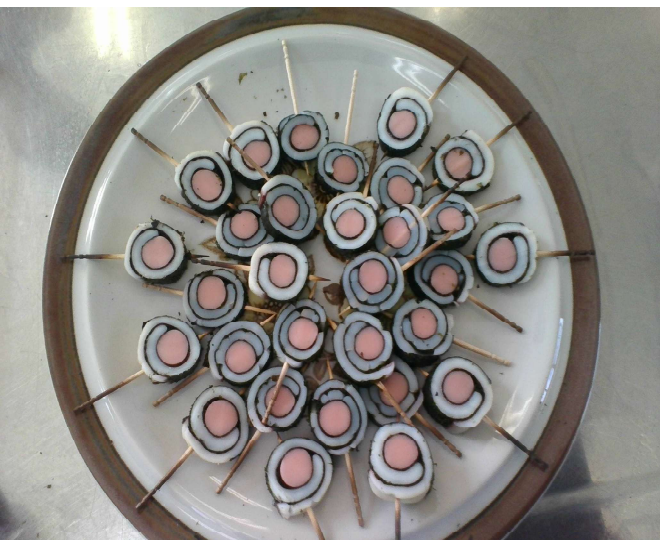
レシピ名 でんでこでん

時間・～個分

30分～40分・28個分

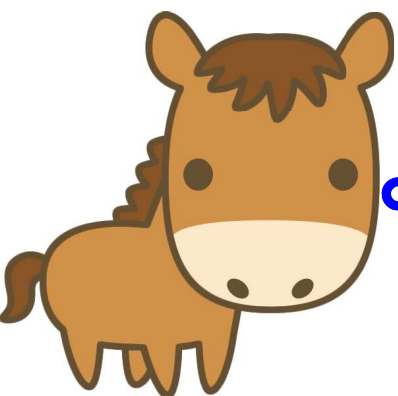
材料

イカ ソーセージ やきのり
塩コショウ つまようじ



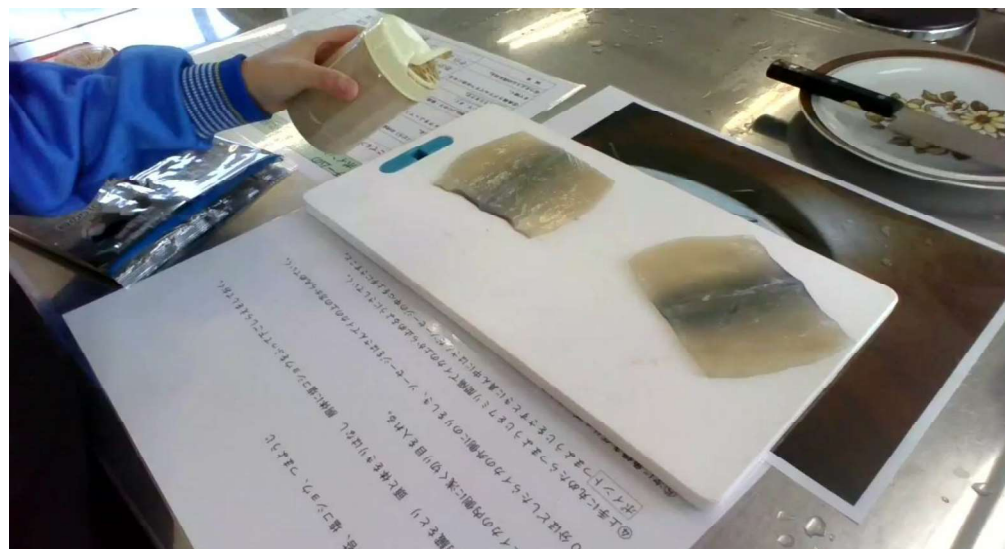
①イカを開き、ないぞうをと
り、頭と体をきりはなし、胴体
に塩コショウをふって下ごしら
えをしておく。

その時にイカの内側に浅く切
り目を入れる。



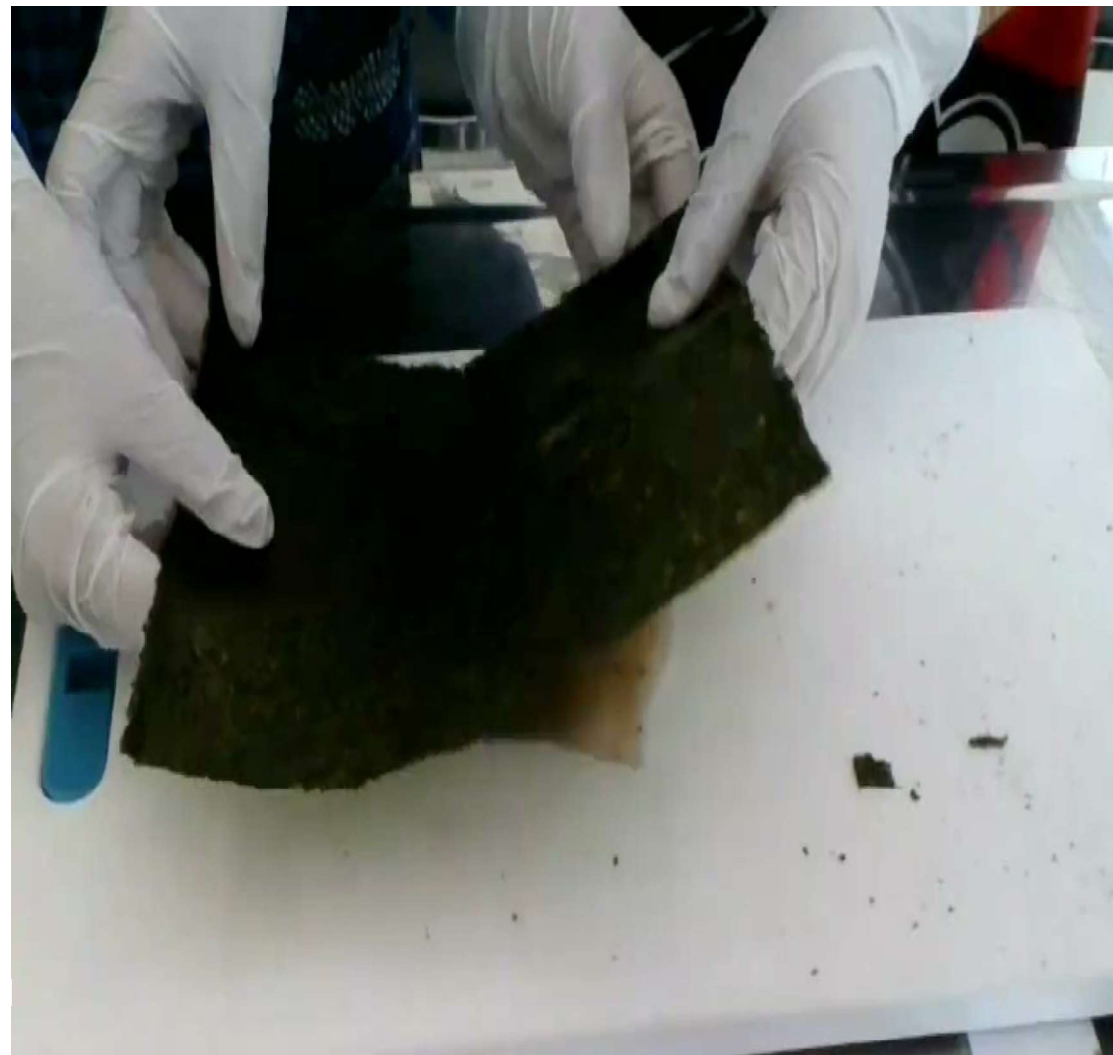
手を切らないよう
にしましょう。

動画もあるよ

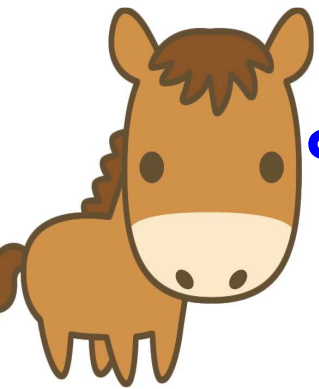


②10分ほどしたらイカの
外がわにやきのりをしき、
ソーセージをはさんで上
の方から丸めていく。

動画があるよ



③上手に丸めたらつまようじを7ミリかんかくでイカの上から止めるようにさしていく。



つまようじが手にささらないように気をつけましょう！

動画もあるよ



④魚焼きグリルでつまようじでさしたイカを少しくっね色になるまで焼く。



こがさないようにしま
しょう！



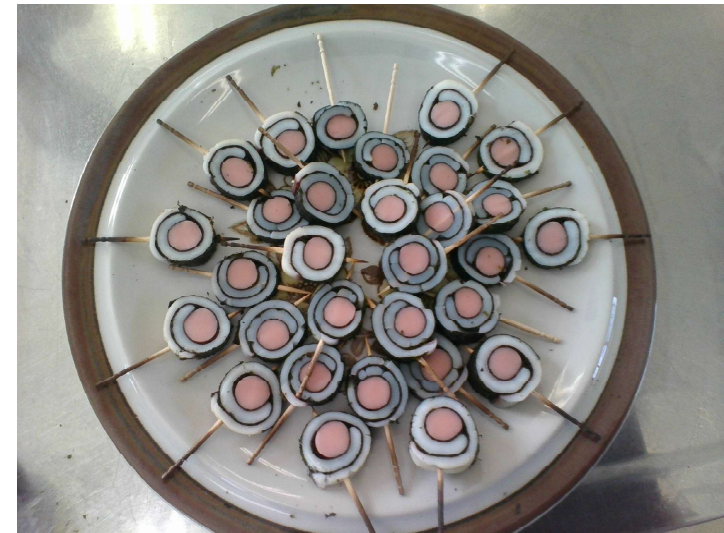
⑤焼き上がったら、つま
ようじの間を1つ1つ切
ると完成。

手を切らない
ようにしましょう！



ポイント

④の時につまようじをさすときに真ん中にはさんだソーセージの中心を上手にさすこと。



感想



魚肉ソーセージが苦手
だけど食べれました。



「でんこでん」を作る事が
とてもむずかしかったです。



「でんでこでん」を
作るのが楽しかった
です。でんでこで
ん、とっても美味し
かったです。