

①チキラーチョコレート



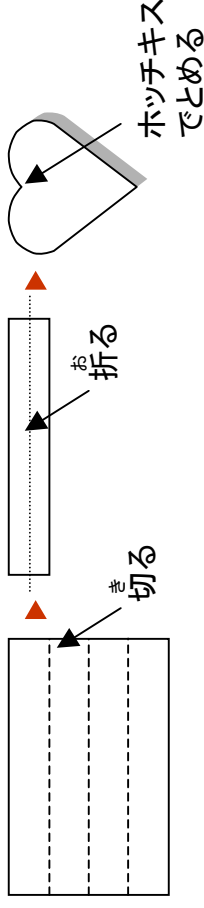
<材料> (ハート型1個分)

チキンラーメン	...	1/6袋
板チョコ	...	1/2個(約30g)
マーブルチョコ	...	6粒
熱湯	...	400cc
厚紙(約12×14cm)	...	1枚
A4コピー用紙	...	1/4枚
ラップ		
ホッチキス		

<作り方>

ハート型を作る

- ① A4用紙を横に4等分にしたもの(約14×21cm)を半分に折り、ハート型を作って端をホッチキスで留める。
- ② 厚紙にサランラップを巻く。
- ③ ハート型を厚紙の上におく。



チキラーチョコを作る

- ① チキンラーメンをビニール袋にいれ、細かく砕く。
- ② 板チョコを細かく砕きボウルに入れる。チョコのボウルよりひとまわり大きいボウルにお湯を入れ、チョコのボウルを湯せんにかけてチョコを溶かす。
- ③ 溶けたチョコに砕いたチキンラーメンを入れ混ぜあわす。
- ④ チキラーチョコをハートの型に入れ、形をととのえる。
- ⑤ マーブルチョコをトッピングする。
- ⑥ 厚紙ごと冷蔵庫に入れ、チキラーチョコを固める。(約20分)
- ⑦ 冷蔵庫から取り出し、チキラーチョコを型から外したら完成!

②スマイルチキンラーメン



<材料> (2人分)

チキンラーメン	…2袋	ちんげんさい	…1株
肉団子	…2袋	パプリカ(黄色)	…1/4個
合いびき肉	…50g	ハム	…1枚
溶き卵	…小さじ1	カニカマ	…1本
おろしにんにく	…少々	黒オリーブ	…1個
おろししょうが	…少々	熱湯	…800cc
塩・こしょう	…少々		
片栗粉	…小さじ2		

<作り方>

肉団子を作る

- ①ボウルに肉団子の材料を入れて、よくこねる。
- ②4等分にわけ、直径3cmくらいの平たい丸型を4つ作る。
- ③鍋にお湯を沸かし、肉団子を火が通るまで茹で、ザルにあげ水気をきる。

野菜の下準備をする

- ①チンゲンサイを一枚ずつはがして洗う。
- ②茎の部分は2枚重ねて5mm幅に切り、葉の部分はまとめて茎と同じ幅に切る。
- ③耐熱皿に茎と葉を均等にちらし並べ、上からラップをかけて電子レンジにかける(600wで約1分)。
- ④オリーブは4つに切る。

顔のパーツを作る

- ①パプリカは三角に2つ、ハムは丸く4つ、それぞれをキッチンバサミで切る。カニカマは半分に割く。
- ②チキンラーメンのエッグポケットを下にしてどんぶりに入れる。
- ③チンゲンサイ(髪)・肉団子(目)・オリーブ(黒目)・ハム(頬)・パプリカ(鼻)・カニカマ(口)を並べ顔をつくる。
(切ってあまった食材はラーメンの下にいれたり、または好きなように飾る。例：リボンなど)
- ④熱湯をどんぶりに注ぎ、フタをして3分待つ。

③チキンラーメンパンフキン



<材料> (4個分)

チキンラーメン	… 1/4袋
かぼちゃ	… 100g
砂糖	… 小さじ2
牛乳	… 小さじ2

*砂糖と牛乳は味をみて量を加減してください。

<作り方>

かぼちゃの下準備をする

- ①かぼちゃのタネとワタはスプーン等で取りのぞく。電子レンジにかけて包丁で切りやすくする。(600wで約1分)
- ②かぼちゃの皮は切りおとし、2cm角くらいに小さく切る。
- ③耐熱容器に入れラップをし、やわらかくなるまで電子レンジにかける。(600wで約4分)
- ④かぼちゃをボウルに入れマッシャーなどでつぶし、砂糖と牛乳を加え混ぜあわせる。

かぼちゃにチキンラーメンをまぶす

- ①チキンラーメンをビニール袋に入れ細かくくだき、バット等に入れ広げておく。
- ②下準備したかぼちゃを4等分し、ラップを使い丸く団子状にまとめる。
- ③バットに広げたチキンラーメンの上でかぼちゃ団子を転がし、チキンラーメンをまんべんなくつける。