

# 「おつな姫」の お好みプチむすび

エダマメのレンビ



炊きたてご飯に混ぜるだけ!  
いろんな味が楽しめるかわいいおむすび

## 材料（作りやすい量）

- 「おつな姫」エダマメ…………… 適量  
 ご飯…………… 適量  
 A たらこ、バター  
 B 梅干し  
 C 塩昆布  
 D チーズ、かつお節、しょうゆ  
 …………… 分量はいずれも適量

## 作り方

- ① 「おつな姫」は塩ゆでし、さやから豆を取り出しておきます。
  - A たらこバターをよく合わせてから、「おつな姫」と一緒にご飯に混ぜ込みます。市販の Pasta 用たらこソースを使用するのもよいでしょう。
  - B 梅干しのタネを除いてたたき、「おつな姫」と一緒にご飯に混ぜ込みます。市販の練り梅を使用するのもよいでしょう。
  - C 「おつな姫」と塩昆布を一緒にご飯に混ぜ込みます。
  - D 細かく刻んだチーズ、かつお節にしょうゆを少々落としたものを、「おつな姫」と一緒にご飯に混ぜ込みます。
- ② A～Dのご飯を小ぶりの俵形にまとめます。

## ワンポイント

ご飯に対し、具の分量は控えめのほうが、まとめやすいです。