

タコさんカニさんウインナー

飯島奈美



材料

- ・赤いウインナー 適量
- ・サラダ油 適量

つくりかた

- ・ウインナーの片側に1回切れ目を入れ、90度回転させて、2回、切れ目を入れます。
(2回ずつにすると8本足になりますが、火を通したときに切れてしまいやすくなるので6本足にします。)これがタコさんになります。
- ・ウインナーをタテ半分にしてから、両側に3本ずつ切れ目をいれます。これがカニさんになります。
- ・フライパンを中火にかけ、サラダ油をうすくひき、炒めます。
- ・ときどき動かしていくと、切れ目を入れた端っこがくると巻き込んでいきます。ほどよく火が通ったら、できあがりです。