

Enjoy! Try!



## オーバー・ザ・レインボー

調理時間 20分

カロリー 153 kcal (1人分)

### 材料(1人分)

明治ブルガリアヨーグルトLB81プレーン 120g

黄桃(缶詰) 1切れ

いちご 1~2個

マーブルチョコ(緑) 2個

キウイ(グリーン) 2切れ

チョコペン 適量

キウイ(イエロー) 1切れ

チョコレートソース 適量

パイナップル(缶詰) 1/2枚

### 作り方

- ① なめらかになるまで混ぜたプレーンヨーグルトを皿に入れます。
- ② いちごは縦半分切って、薄切りにします。その1枚をかたつむりの口用にとっておきます。
- ③ グリーンのキウイ1切れは写真のように一部を切り取り、葉にします。あとの1切れは小さいちよう切りにします。
- ④ パイナップルは半分の厚さに切ってから1cm角にカットします。
- ⑤ 黄桃はかたつむりの体用にスライスし、残りは1cm角にカットします。
- ⑥ ①の皿の縁から②の薄切りにしたいちご③のグリーンのキウイ④パイナップル⑤黄桃の順に並べて虹を作ります。(外側からおくと並べやすい。)
- ⑦ チョコレートソースを竹串の太い方につけて雲形を描きます。  
竹串のとがった方で内側にグルグルと線を伸ばして立体的な雲を作ります。
- ⑧ ③のグリーンのキウイ(葉)の上に④の体用にスライスした黄桃とイエローキウイ(かたつむり)を乗せ、目の位置にマーブルチョコを置きます。溶かしたチョコペンで目を描き、②のいちごの口を置きます。