

パイナップルボート

材料

パイナップル 1個



作り方

1. 葉の部分は先端に向かってきれいに刈り、葉っぱの軸を5cmほど残して上の部分を切り落とす。
2. パイナップルを、縦半分に切る。
3. 皮から1.5cmぐらいのところに、パイナップルの形に沿って四角に切り込みをいれていく。
4. パイナップルの底の部分に左右から包丁をいれる。
5. 底辺、四隅が完全に切れているか、確認して中身を取り出す。
6. 中身を縦半分に切り、芯の部分を切り落とす。
7. 食べやすいサイズにカットして盛り付ける。



所要時間 15分
主な調理器具 包丁