

火星人の丸焼き

行程、そのイチ。

まずは、獲れたての火星人を用意する。

行程、その二。

用意した火星人を、先端が鋭利になっている2メートルないし3メートルの鉄製の棒などで串刺しにする。

なお、苦味が好みでない場合は、この段階で、内臓をすべて取り出しておいた方が良い。

行程、そのサン。

串刺しにした火星人の身体に、まんべんなく塩を塗りたくる。

わきの下あたりから緑色の汁がたれることがあるが、最終的に、それは旨みとなる。

行程、そのヨン。

市販の火炎放射器等で火星人を全体的に炙っていく。

万が一、火炎放射器がない場合は、プラスチック爆弾で爆破することで代用可能。

行程、そのゴ。

火星人の皮膚がキツネ色になったら、炙るのをやめ、

ごはんですよを二瓶半、火星人のくちの中に詰める。

行程、そのロク。

皮膚が溶け出さない程度注意しながら、

再度、火星人を炙り続ける。(A)

行程、そのナナ。

出来上がったAを、大き目のお皿にお好みの格好で寝かせれば、

ハイ、でき上がり。