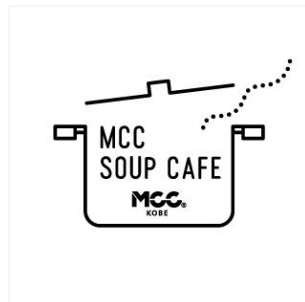




MCC Soup Cafe



世界の家庭料理に大変身！

<ベイクドチキンのオニオングラタン仕立て>

From: MCCスープアンバサダー

スープアンバサダー・田村涼子さんが、スペインの友人から教えてもらったという、スープを使った、本場スペインの家庭料理をご紹介します。



スペインの友人が来日した際に、エム・シーシー食品の「オニオンスープ」を出したところ、そのスープを使って、スペインの家庭料理を作ってくれました。

スペイン語で『pollo al horno con sopa de cebolla』という

鶏肉に飴色になるまでじっくりと炒めたタマネギとチーズをかけて焼きあげるオーブン料理。

作り方は、ソテーした鶏肉を耐熱皿に並べ、上から「オニオンスープ」と生クリーム、チーズを乗せ、

オーブンでチーズに焦げ目がつくまで焼いたら完成。

*今回は、ササミを使用しました

スペインのお母さんたちは、オニオンスープではなく、

あめ色になるまでじっくりと炒めて甘さとコクを出した“オニオンソテー”を使うそうですが、

エム・シーシー食品の「オニオンスープ」は、じっくりと炒めた淡路島産のたまねぎのとろける甘さと、旨みが詰まっているので、じっくりと炒める工程の必要がいらぬんですね！

友人も「こんな便利な商品があるんだね！」と、驚いていました^^





MCC Soup Cafe



早速、編集部でも試してみました。

はじめは、さらっとしたスープにとろけるチーズがまるでオニオングラタンスープのよう。

時間が経つにつれ、スープと生クリームが混ざり、こっくりとした、ホワイトソースのような味わいに。

時間とともに味の変化のある楽しいひと皿でした。

また、バゲットと一緒にいただいたのですが、
旨みがたっぷりと浸みこんだバゲットは絶品ですよ！

素材にこだわりシンプルを極めたスープだからできる、おいしく嬉しいアイデア。

MCC SOUP CAFE Facebookページでは、これからも、
おうちでマネできるスープの食べかたアイデアを随時ご提案していきます。

どうぞご期待ください。

MCC SOUP CAFE編集部

=====

今回のアイデアを紹介してくれた

MCCスープアンバサダー

田村涼子さん(ヴィーガンカフェ Alaska zwei マネージャー)

【Web】<https://www.facebook.com/alaskazwei/>

【Instagram】alaska_zwei

=====

