



MCC Soup Cafe



おうちでビストロ気分
＜カジキのムニエル～野菜のソース＞
From: MCCスープアンバサダー

「特別な日の食卓にもエム・シーシー食品のスープは大活躍しました！」と、
スープアンバサダーのA-yaさん。

今回は『押し麦と野菜のスープ』を使って、まるでビストロでいただくような、
華やかな一皿をつくってくれました。

▼▼▼▼▼▼▼▼▼▼

“カジキのムニエル～野菜のソース”
エム・シーシー食品のスープは野菜の旨みがギュッと詰まっているので、
ソースにしても美味しいんです！

今回は、片栗粉をはたいてソテーしたカジキマグロに、スープにバターを加えて温めたものをかけ
ていただきました。

スープを少し煮込むようにあたためるのがポイント！
押し麦や野菜がほどよく溶けることで、自然ととろみが出てソース状になるんです。

▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲

野菜の旨みを手間ひまかけて引き出した、エム・シーシー食品のスープだからできるアレンジ。
上手に活用して、おいしくたのしい食卓を！

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
A-yaさん(アペロスタイリスト・主婦)
【Instagram】ayavoyage
<http://instagram.com/ayavoyage>
=====

