



MCC Soup Cafe



あつあつとろーり、ワインと一緒に♪
<トリュフかおるポテトグラタン> From: MCCスープアンバサダー

スープアンバサダーのA-yaさんからワインを楽しむためにつくった
あったかメニューのアイデアが届きました。

=====
トリュフかおるポテトグラタン

<材料> 3~4人分

- ・トリュフとマッシュルームのスープ 1袋 ・じゃがいも 4個
- ・たまねぎ 1個 ・マッシュルーム 1パック
- ・バター 15g ・生クリーム 適量
- ・シュレッドチーズ 適量

<作り方>

1. たまねぎ、マッシュルームは、薄切りにしてバターで炒める。
2. じゃがいもは、茹でて熱いうちに皮をむく。
3. ボウルにじゃがいもとスープを入れ、よく混ぜ合わせ、さらに、生クリームも加えてバランスを整える。
4. グラタン皿に、1と3を交互に重ねていく。
5. 最後にとけるチーズをたっぷりとかけ、220度のオーブンで20分程度焼き、チーズに焦げ目がついたら完成。



ぜひ、アツアツのうちに！

=====
「このスープを飲んだ時に、これはワインに合う！と思い、今回のメニューをつくりました。」
「スープ自体が、しっかりと味がつられているので、今回も、味付けは全てスープにお任せしました。」と、A-yaさん。

とろーりとろけるポテトグラタンは、カンパーニュにたっぷりとのせて食べるのも
おすすめのこと！

じっくりとソテーされたマッシュルームの甘く深い味わいに生クリームのコクと、トリュフの香りのアクセント。

もちろん、温めるだけで美味しく楽しめますが、スープのプロが手間ひまかけてつくった味は、
“料理の材料”としても大活躍。アイデア次第で、おいしさ無限大ですね。

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>
=====

