



MCC Soup Cafe



みんな大好き、あのお惣菜が簡単に
＜ホクホクじゃがいもコロッケ＞
From: MCCスープアンバサダー

アンバサダー・村田侑加さんから届いた、
「国産押し麦と野菜のスープ」を使った＜ホクホクじゃがいもコロッケ＞をご紹介します。

スープを上手に使った、アイデアレシピ。ぜひ、今晚の夕食や明日のお弁当に^^



ホクホクおいしい、じゃがいものコロッケ。
じゃがいもを蒸して、皮をむいて、他の食材を混ぜて、色々な調味料で味を整えて...と、
おいしいコロッケをつくるのって意外に工程も多いし、大変なんですよ。

そんなコロッケが、エム・シーシー食品のスープを使うと簡単においしくできちゃうんです！

今回使ったのは「国産押し麦と野菜のスープ」

まず、ボウルとザルを準備して、スープを具材とスープのみに分けます。

つぎに、蒸したじゃがいもをマッシュし、＜スープの具材＞を混ぜ込みます。
そして、好きな形に成型し、パン粉をまぶして油で揚げていきます。

なんと、味付けしなくていいんです！
スープが染みた具材は、ハーブの香りもしっかりしていますから^^

そして、残ったスープは特製ソースに。
小鍋にスープと片栗粉を入れて加熱し、とろみがついたら完成です。
※片栗粉は、1袋分のスープに小さじ2くらいが目安です

おかずにあるだけで、とても嬉しい気持ちになるコロッケ。

いつもと違うコロッケづくりをぜひ、楽しんでみてくださいね♪
▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲

温めるだけでおいしいスープですが、
アイデア次第で、おいしさ無限大！
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
村田 侑加さん(フードプランナー)

【Instagram】v_yukaphoto_v
【Blog】<https://yuka-simplelife-food.amebaownd.com/>

