



MCC Soup Cafe



家族みんなで楽しむ

<クレソンと牛肉のコンソメしゃぶしゃぶ>

From: MCCスープアンバサダー

これからの季節にスープのお鍋は如何ですか？

スープアンバサダーのA-yaさんから

家族みんなで楽しめるアイデアが届きました。

エム・シーシー食品の「淡路島産たまねぎのオニオンスープ」を使った、
“クレソンと牛肉のコンソメしゃぶしゃぶ”です。

作り方はとても簡単。

<材料> 2~4人分

- ・淡路島産たまねぎのオニオンスープ 2袋
- ・水 100~200cc(水の分量は、お好みで調整ください)
- ・牛肉
- ・好きなお野菜(クレソンやきのこがおすすめです)

<作り方>

鍋にスープと水を加えて温めるだけ！

肉やクレソンはさっとスープにくぐらせる程度、
きのこ類はしっかりと火を通して召し上がれ。

お鍋の×は、バゲットやごはんを入れてひと煮立ち。仕上げにシュレッドチーズをかけて。

甘くてとろける“たまねぎのスープ”が具材に絡み、つけダレいらずの、旨みたっぷりのお鍋です。

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

A-yaさん(アペロスタイリスト・主婦)

<http://instagram.com/ayavoyage>
=====

