



MCC Soup Cafe



たまねぎを炒めなくてOK?!
<フライパンひとつでつくる カレーライス>
From: MCCスープアンバサダー

スープラバーなアンバサダー・村田侑加さんから、早速、試してみたくなる
素敵なアイデアが届きました。

「淡路島産たまねぎのオニオンスープ」が、
みんな大好きな、あのメニューに大変身！



なんだか、カレーが食べたいなあー。
そんな気持ちになることはありませんか？ 私はよくあります！

そんな時にオススメなのが、「淡路島産たまねぎのオニオンスープ」を使ったカレーづくり。

本格的な味が時短できちゃうんです！しかも、フライパンひとつで作ることができます。

好きな野菜を少しのお水で加熱し、蒸し野菜にし、
淡路島産たまねぎのオニオンスープを注ぎ、コトコト加熱します。
そこに、カレーパウダーと味噌、隠し味にマスタードを加え、ひと煮立ちさせたら完成！
簡単なのに深みのある、美味しいカレーの完成です^^



おいしいカレーづくりは、たまねぎをじっくりと炒めることがポイントですが、
焦げないように弱火でじっくりと...とても大変ですよ。

そんな手間はプロにお任せしちゃいましょう♪
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、濃厚な旨みが詰まった1袋。

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です。

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/>

