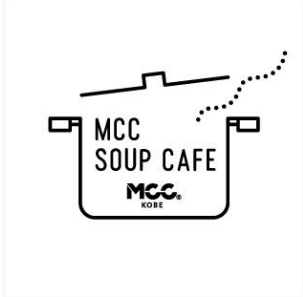




# MCC Soup Cafe



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、  
エム・シーシー食品のスープを使ってつくる本格キーマカレーのアイデアレシピが届きました。

なんと、調理時間は10分？！暑くて、キッチンに立ちたくない...  
そんなお悩みも解決してくれちゃいます。



今年の夏は、酷暑。暑くて、食欲も落ちがちですが、暑い時は、カレーを食べて元気を補給しましょう！

今日は、簡単なのに本格的なカレーが作れる魔法のようなレシピを紹介します。

使うスープは、ディナースープシリーズの『ロシア風ボルシチ』  
牛肉の旨みが効いた、ちょっとリッチな気分になれるとても優れたスープなのですが、  
カレーを作るのにも活用できちゃうんです！

使う材料は、ひき肉とスープとカレー粉の3つのみ。

フライパンでひき肉を炒め、肉の色が変わってきたらスープを加えます。  
少し水分を飛ばしたら、カレー粉を加えてよく混ぜ合わせながら炒めたら完成です。

驚くのは調理時間。肉を炒めはじめて、完成まで10分程度。  
夏の暑いキッチンでの料理は大変なので、つつい作らない...なんて方に、  
ぜひ、お試しいただきたいです。  
食べる時に、冷たいトマトやキャベツサラダなど  
お好みの野菜を添えると、サラダ感覚でもいただくのもオススメ。

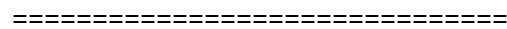
まさかボルシチから？！  
しっかりとした旨みを引き出しているエム・シーシー食品のボルシチだからこそできた一皿です♪



スープの使い方は自由！  
今回のアレンジは、まさにそんな一皿。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  
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/>

