



# MCC Soup Cafe



簡単、あったかメニュー

<クラムチャウダーでパングラタン>

From: MCCスープアンバサダー

アンバサダー・田村涼子さんから、  
すぐにでも試してみたいくなるアイデアが届きました。

▼▼▼▼▼▼▼▼▼▼

まだまだ寒い日が続いていますね。  
今回は、クラムチャウダーと家に残っていたパンで、  
カラダ温まる<パングラタン>をつくってみました！

作り方は、とても簡単。クラムチャウダーを豆乳で伸ばし、  
一口大にカットしたパンを30分～1時間浸しておきます。  
(今回は、パンの歯ごたえもしっかり残るベーグルを使用しました)

耐熱皿に、浸しておいたパンとスープ、  
お好みの野菜を入れ、仕上げにたっぷりチーズをかけ、オーブンへ。  
こんがり焼き色がついたら完成！

「エム・シーシー食品のクラムチャウダーは旨みがたっぷりなので、その旨みを存分に  
味わいたいな...と、思いついたのが、  
全てをパンにしみ込ませる、このアレンジなんです！」と、田村さん。

▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲

早速、MCC SOUP CAFE 編集部でもつくってみました。

これは...！  
クラムチャウダーをたっぷり吸ったパンのとろける甘さ。  
誰もが夢中になる味。  
ぜひマネしていただきたいアレンジでした。  
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  
田村涼子さん(ヴィーガンカフェ Alaska zwei マネージャー)  
【Web】<https://www.facebook.com/alaskazwei/>  
【Instagram】alaska\_zwei  
=====

