



MCC Soup Cafe



休日のランチに
＜冷やして食べる フレンチトースト＞

暑い日が続いてますね。
今日は、これからの季節にぴったりな冷製スープをつかった、アレンジをご紹介します。

＜冷やして食べる、フレンチトースト＞

▼材料:2~3人分

- ・冷製とうもろこしのスープ 1袋
- ・卵 1~2個 (お好みの固さでどうぞ)
- ・バゲット 適量
- ・生クリーム 適量
- ・スイートコーン缶 適量

▼作り方

卵をよく溶き、スープを加えて混ぜ合わせ、バゲットをしっかりと浸します。
フライパンで両面をこんがり焼いたら完成。

あつあつも美味しいのですが、冷蔵庫でしっかりと冷やし、
甘さを加えずに泡立てた生クリームとコーンを添えていただくのもおすすめです。

一口食べて広がる、やさしい甘さ。この甘さが、とうもろこしだけでつくられたものだから...!

エム・シーシー食品の『冷製とうもろこしのスープ』は、
とうもろこしの甘みを存分に楽しんでいただけるように、化学調味料は使わずに、シンプルな材料
でつくっています。

また、牛乳をたっぷり使って甘さを引き出し、丁寧に裏ごしをして、なめらかな口どけに仕上げ
ているんです。

キリッと冷えたスープだけでも美味しいスープですが、
シンプルを極めた味だからこそ、とうもろこしペーストのように使えます！
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、お家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の最新情報は、
MCC SOUP CAFE Facebookをチェック！

