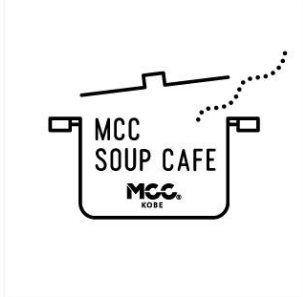




# MCC Soup Cafe



簡単、華やか、おもてなし  
＜パプリカの冷製スープ＞  
From: MCCスープアンバサダー

スープアンバサダーのA-yaさんから冷製スープを使ったアイデアが届きました。

夏のおもてなしにぴったりな、口当たりのよい一皿です！

=====

エム・シーシー食品の『冷製パプリカとにんじんのスープ』をひと口食べて、  
野菜の味の濃さに驚きました！」と、A-yaさん。

早速、ビストロでいただくような前菜をイメージしてパプリカのマリネとスープを合わせた  
冷たい一皿をつくってみました。

直火で真っ黒にして皮を剥いたパプリカをオリーブオイルでマリネして、  
冷蔵庫でキリッと冷やしておいたスープにIN。  
仕上げにパセリを散らしたら完成です。

レトルトのスープが、ご馳走前菜に大変身！ぜひ、お試しください♪

=====

野菜の旨みを手間ひまかけて引き出した、エム・シーシー食品のスープだからできるアレンジ。  
上手に活用して、おいしくたのしい食卓を！

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)  
【Instagram】ayavoyage  
<http://instagram.com/ayavoyage>

