



MCC Soup Cafe



味付けはスープにお任せ！<オニオンスープで簡単・親子丼>
From: MCCスープアンバサダー

スープアンバサダー・田村涼子さんから、今晚にでも試してみたいくなる、「オニオンスープ」を使った<親子丼>の簡単アイデアが届きました。



作り方は、

1. 塩こしょうで下味をつけた鶏肉を炒める。
2. 鍋にスープと薄くスライスしたタマネギと干しいたけを入れてグツグツ煮込む。
3. 仕上げに溶き卵を入れ蓋をして火をとめる。

味付けはスープにお任せ！これで完成です。
タマネギの甘みと半熟卵のコクのコラボレーションは絶品。

「スープの味がしっかりしているので、
具材と卵だけで、おいしい親子丼が
出来上がりました！」と、田村さん。



エム・シーシー食品の「オニオンスープ」は、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ています。

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。

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
=====

