



MCC Soup Cafe



夏の定番メニューを華やかな一皿に！
＜香味野菜のそうめん コンソメジュレ仕立て＞

冷製スープシリーズの『コンソメジュレスープ』は、とても手間ひまのかかっている贅沢なスープ。

“コンソメスープ”といえば、
キューブや顆粒で売られている“コンソメの素”を使ってお家でも手軽につくれるスープを想像しますが、
本来はフランス料理。

“コンソメ(Consomme)”は、フランス語で“完成された”という意味で、
その名のとおり、澄んだ琥珀色が美しく、肉や野菜の旨みを凝縮した、完成されたスープなんです。

手作りしようと思えば大変！基本は1日、最低でも数時間はかかる上に、手間ひまのかかる工程が続きます。

『コンソメジュレスープ』は、牛、鶏のコク、野菜の旨みがギュッと凝縮されています。
濁りのない、美しい琥珀色、深みがありながらも、すっきりとした後味のスープは、
家ではなかなか作れない味。

そしてこのスープは、冷蔵庫でよく冷やすと(6時間以上)
ジュレ状に固まるんです！キラキラとまるで宝石のよう。
なんて美しいスープなんでしょう…

きょうは『コンソメジュレスープ』と使って、夏の定番メニューを
おもてなしにも使える華やかな一皿に変身に！

＜香味野菜のそうめん コンソメジュレ仕立て＞

作り方はとても簡単ですが、事前準備にポイントが！
まず、スープは冷蔵庫で6時間以上冷やしておきましょう。
また、つくりはじめるタイミングでよいので器も冷やしておく、よりおいしく出来上がります。

氷水で冷やし、しっかりと水気をきったそうめん、
みょうが(千切り)を加え、たっぷりのオリーブオイルと、醤油を少々加えて和え、よく絡ませます。
器に盛りつけ、麺のまわりにスープを注ぎ、仕上げに、青じそ(みじん切り)を散らしたら完成。

おくらや、かいわれ大根を一緒に和えるのもおすすめです。
スープの使い方は自由！
おうちでつくったら大変な“コンソメスープ”も
手間ひまのかかる工程は、プロにおまかせ。
手軽に毎日の食卓で上手に活用しちゃいましょう♪
アイデア次第で、おいしさ無限大ですね。

MCC SOUP CAFE Facebook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
ご提案していきます。

どうぞご期待ください。

