



MCC Soup Cafe



<とろ〜りクラムチャウダーのパイ包み>

来週末はクリスマスですね。

今年のクリスマスは、三連休。どこも混みそうだから、のんびりと“おうちパーティー”なんて方も多いのでは？

いつものスープもちよっとしたひと手間でパーティー仕様に大変身。

『とろ〜りクラムチャウダーのパイ包み』はいかがでしょう？

エム・シーシー食品が丁寧に調理し、素材本来の味を生かして仕上げた「朝のスープシリーズ」。中でも、『クラムチャウダー』は、牛乳と具材をじっくり煮込んでつくられたミルク好きにはたまらない、甘くてとろけるスープです。

エム・シーシー食品のスープはもちろん、温めるだけで美味しく楽しめますが、こだわりの素材を使いシンプルを極めた味だからこそ、“料理の材料”としても大活躍します。

『クラムチャウダー』を、ひと工夫でホワイトソース風に。この季節になると、スープの器にパイを被せて蓋をした“パイ包み”をよく目にしますが、今回は、片手でつまめる“パイ包み”におめかしさせました。

<材料:6個分>

・クラムチャウダー 1袋

・乾燥マッシュポテト(ポテトフレーク) 大さじ1杯(15g)

・冷凍パイシート 1~2枚

* マフィン型やアルミカップなどがあると、包む作業が楽ちんです！

<作り方>

1. 冷凍パイシートを室温で半解凍し、型に合わせて適当な大きさにカットします。

2. クラムチャウダーに乾燥マッシュポテトを加え、よく混ぜます。

3. マフィン型に冷凍パイシートを入れ、2をのせ、対角になる端同士をつまみ、包みます。

4. 200~220度に予熱したオーブンで、約10~15分で焼き上げます。

~ポイント~

* 穴があいていない冷凍パイシートをつかう場合には、フォークなどで穴をあけておいてください。

* 乾燥マッシュポテトの分量を増やすと、ホクホクした食感になります。

* マフィン型がない場合は、冷凍パイシートの真ん中に具材を置き、パタッと折りたたみ、端をフォークの背で押さえてください。

* 表面に溶き卵を塗って焼くと、さらにきれいな焼き色がつきます。

甘くてとろける『クラムチャウダー』に、パイのバターの香りが重なって、本格的なホワイトソースのような味わいに！

スープの使い方は自由。

パーティーの途中で熱々のお料理が登場すると、嬉しいですね。何よりも、包んでオーブンに入れたら、焼けるのを待つだけという簡単さ。エム・シーシー食品のスープを上手に使って、素敵なクリスマスを！



MCC Soup Cafe

