



MCC Soup Cafe



<新年スープはじめ>

あけましておめでとうございます。

新年のスープはじめ、『淡路島産たまねぎのオニオンスープ』を使ったお雑煮は如何ですか？

みなさんのおうちは、どんなお雑煮でしたか？

地域によって、お餅や具材、味付けが異なりますが、このスープに使われているたまねぎの産地 <兵庫県淡路島>のお雑煮は、焼かずに茹でた丸餅の入った白味噌仕立てで、仕上げに、たっぷりとおおさを添えるそう。

昆布やいりこ出汁に白味噌を合わせるそうですが、甘くて濃厚な『淡路島産たまねぎのオニオンスープ』を出汁にして作ってみました。

鍋にスープと水を入れて沸騰させ、白味噌を溶き入れたら汁の完成。

そこへ、大根・人参・さといも等の野菜、柔らかくなるまで茹でた丸餅、仕上げにたっぷりのおおさを添えて、召しあがれ。

※水や白みその分量はお好みで。
(今回は、スープ1袋を水240ccで割り、白みそを30g程度加えました。)

淡路島産たまねぎの濃厚な甘みが加わった白味噌仕立ての汁が、柔らかいお餅に絡まり、とろける甘さがクセになりますよ！

MCC SOUP CAFE Facebookページでは、引き続き、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ので、どうぞご期待ください！

2018年もみなさまの食卓にスープがありますように...
本年もどうぞよろしくお願ひいたします。

MCC SOUP CAFE編集部-----

