



MCC Soup Cafe



キリッと冷えた白ワインと一緒に
〈トリュフとマッシュルームのスープリゾット〉
From: MCCスープアンバサダー

スープアンバサダー・田村涼子さんからキリッと冷えた白ワインにぴったりな
スープリゾットのアイデアが届きました。

▼▼▼▼▼▼▼▼▼▼

実家から遊びに来ていた母が、
エム・シーシー食品のスープ美味しさに感動して、毎日のようにご飯にかけて食べていました^^;

そこからヒントをもらい、スープを使ったリゾット〈スープリゾット〉をつくってみました！

フライパンにオリーブオイルをひき、炊いておいた玄米ごはんを軽く炒めます。

「トリュフとマッシュルームのスープ」くるみ、お好みのドライフルーツを加えて一煮立ちさせ、
適度に水分がとんだら塩、胡椒で好みの味に仕上げます。

*今回はゴールドンベリーを使用しました
*冷凍ごはんでも作れます。
その場合は解凍してから使うとおいしく仕上がりますよ。

スープリゾットは、どのスープでつくっても美味しいのですが、
「マッシュルームとトリュフのスープ」でつくるとまるでレストランで食べるような一皿に。

キリッと冷やした白ワインとの相性抜群だそう。

「じっくり丁寧につくられたエム・シーシー食品のスープだからこそできた、
お気に入りのアイデアです。」と、田村さん。

▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲

温めるだけで美味しいスープですが、ごはんがあれば、フライパンひとつでつくれる
〈スープリゾット〉もオススメです。

わずか5分で、食卓の主役になれる一皿が完成しますよ！

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
=====

