



MCC Soup Cafe



おうちでビストロ気分

<鮭のムニエル～魚介のスープ仕立て>

From: MCCスープアンバサダー

もうすぐクリスマスですね。アイディア次第でいつものスープが特別な日のテーブルにも大活躍。

スープアンバサダーのA-yaさんから届いた『クラムチャウダー』を使った、華やかな一皿をご紹介します。



エム・シーシー食品の『クラムチャウダー』は魚介の旨みとミルクのコクが濃厚！

このスープを使って、鮭のムニエルをつくりました。

スープにお好みの魚介と野菜を入れて、火が通るまで加熱します。

(今回は、あさり、にんじん、トマト、玉ねぎ、ほうれん草を加えました)

合せて、鮭に塩こしょうをし、小麦粉をまぶし、バターでこんがり焼いていきます。

鮭のソテーを皿にもり、上からスープをかけて完成です。

甘くてとろけるスープが鮭と相性が抜群です。

味付けはスープにお任せしましたが、

まるでビストロでいただくような本格的な味わいに。

大人はもちろん、こどもも大好きなやさしい味わいの一皿になりました。



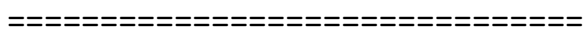
MCC SOUP CAFE Facebookページでは、

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ィアを

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



今回のアイディアを紹介してくれた

MCCスープアンバサダー

A-yaさん(アペロスタイリスト)

【Instagram】ayavoyage

<http://instagram.com/ayavoyage>

