



MCC Soup Cafe



簡単、華やか、大人のおつまみ
＜かぼちゃスープと柿、ゴルゴンゾーラのグラタン＞

寒い冬は、どんな食事にもカラダがあたたまるスープを添えたくありませんか？

エム・シーシー食品の通年の人気者
『北海道産かぼちゃのスープ』も冬は一層お求めいただくことが増えるそうです。

今日は北海道産かぼちゃのスープを使った
簡単で気分も華やかになる大人のおつまみ料理をご紹介します。

＜かぼちゃスープと柿、ゴルゴンゾーラのグラタン＞

▼作り方

柿の皮をむき、8~10等分の切れ込みを入れ、耐熱器で220度のオーブンへ。
10分程度焼き、少々焦げ目がついたら、北海道産かぼちゃのスープを流し入れ、
ゴルゴンゾーラチーズを柿の上とスープの中にお好きなだけ乗せる。
くるみを散らし220度でさらに2~3分焼けば完成！

パンを添えてどうぞ。赤ワインにも白ワインにも合いますよ！

MCC SOUP CAFE Facebookページでは、
これからも、お家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。

Instagramスタートしました！

＜Instagramアカウント＞

MCC SOUP CAFE @mccsoupcafe

