



MCC Soup Cafe



栄養満点！冷たいひと皿

<北海道民のソウルフード・ラーメンサラダ>

From: MCCスープアンバサダー

キリッと冷たいスープがおいしい季節。

今回は、スープアンバサダー・田村涼子さんから

故郷・北海道のソウルフードからインスピレーションを得たアイデアをご紹介します。

簡単で、栄養満点なひと皿。ぜひ、今夜の夕食にいかがですか？



とろける甘さがおいしい「冷製とうもろこしのスープ」

その甘みを活かして、

北海道でおなじみのラーメンサラダに

アレンジしてみました！

<作り方>

スープ1袋に、味噌を大さじ1くらいと

無糖のピーナツペーストを大さじ1弱、全てをよく混ぜます。

麺と和えるので、少ししょっぱいくらいがちょうどよいです。

茹でたラーメンをよく洗い、氷水でしめ、さきほどつくっておいたスープを絡ませ、
お好みの野菜をトッピングしたら完成です！

* ピーナツペーストがない場合は、白ごまペーストでもおいしくできます！

* ラーメンは、たまご麺がオススメです。

通常のラーメンサラダは、ごまドレッシングを使うのが一般的ですが、

「冷製とうもろこしスープ」を使う事で、コクと甘みがプラスされます。

後味に感じるとうもろこしの甘さがクセになりました！



素材にこだわりシンプルを極めたスープだからできる、
おいしく嬉しいアイデア。

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

