

第11回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～ ケランチム（韓国風茶わん蒸し）当選作 ～



永井小夜さん

ケランチム大好きで韓国へ行ったとき必ず注文しますが、その時は友達や家族と分けて食べ少ししか食べられませんでした。

いつかケランチムを自分で作って独り占めして食べる！と願っていたところコロナ禍で韓国旅行へ行けなくなりケランチム食べたいなと思いが強くなりました。

そんな時この企画に出会い早速挑戦！

動画を見て作りましたが蓋がないせいか最初作ったときはなかなか膨らまず…

いろいろ考えた末、ホイルで立体の蓋を作ってやってみたところ膨らみました！

具に自分の好きなウインナーとチーズを入れて作ってみました。柔らかくとってもおいしくでき家族と食べました。一人で食べるより誰かと分けて食べるほうがやっぱりおいしいですね。

第11回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～ ケランチム（韓国風茶わん蒸し）当選作 ～



川名木綿子さん

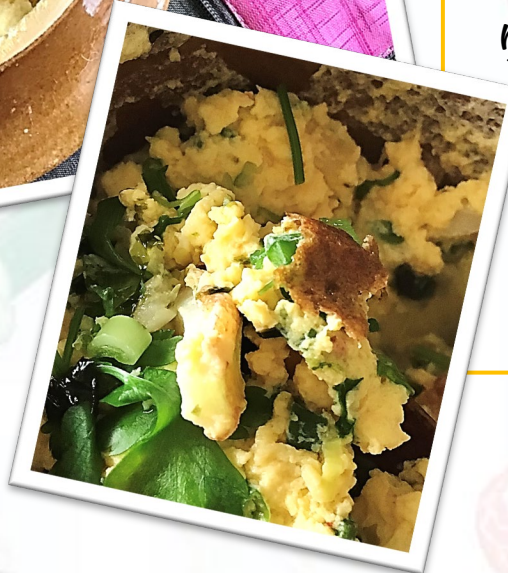
もしかしたら韓国に行って一番食べたいのがケランチムかもしれません。私にとってケランチムはそう思うほど思い出の深い韓国料理です。

とはいうものの、実際に作るのは初めてで、本当に先生の言う通り韓国のお店で食べるようなふわふわなケランチムを作ることが出来るのかなあと思いながら、レシピをみながら料理開始！

茶碗をふたの代わりにして蒸らすこと1分。隙間から蒸気とともに美味しそうな香りがしてきました！

ふたを開けて歓喜！まさにお店のようふわふわなケランチムが現れました！上手にできてとってもうれしいです！これからはいろいろなアレンジをして自分流のケランチムを作りたいです！

第11回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～ ケランチム（韓国風茶わん蒸し）当選作 ～



大島真輝さん

TVでケランチムをみて、絶対食べたい
と思っていた憧れの存在。

自宅で作れるなんて素敵と早速挑戦。
でも、想像以上に難しかった。

写真を撮るのが時間との戦い。ぷっく
りと膨らんだのに完成品の写真は、。。

がっかりしながらも食べていると金
先生の言われたお焦げが底から出て
きて、小さくガッツポーズ！

第11回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～ ケランチム（韓国風茶わん蒸し）当選作 ～



岡美加さん

以前からBBQ（サムギョフサルetc）を楽しみながら、庭で石焼きビビンバなどをガスコンロで作っていたのですが、今回ケランチムも外で作ろう！と初挑戦しました。

一回目、風もなく順調に作っていたのですが、焦げるのが心配で火加減を早めに弱くしてしまい土鍋の縁と同じ位になり噴火？。。。

写真を撮るのに手間取り戻って来たら鎮火。。。

今度こそはと思い卵の量も前回より多め、火加減も先生のおっしゃるとおりに作り再チャレンジ。

家族でわくわくしながら土鍋の上の陶器の蓋（どんぶりで代用）を外して、みごと大噴火！！

ケランチム火山

庭で湯気をもくもく上げていました。

楽しくてお手軽ケランチムレシピ

新たなアウトドア韓国料理のレシピに仲間入り決定です。

第11回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～ケランチム（韓国風茶わん蒸し）当選作～



木原久美さん

大好きなケランチムがあんなに簡単に作れるとは思っていませんでした。材料も冷蔵庫の中にあるものだけ。

そしてチゲ鍋の代わりに「釜めしのお釜で代用」とは。

目から鱗！想像もつきませんでした。

そう言えば、食器棚の奥の方にあったはず・・・と探して見つけた時の感動「これで私もケランチムが作れる☆」

Youtubeを見ながら火の加減や玉子の固まり具合も見ることができ、とても分かりやすかったです。出来上がりは完璧！！丸くぽわ～んと膨らんで、中の玉子はふわふわとろとろ。お味もダシダとお塩でいい塩梅・・・大成功！

ごま油を垂らして食べるとまたコクが出てより一層美味しくなりました。子供はご飯のおかず、夫はビールのおつまみに・・・

何にでも良く合います。これでまた韓国料理のレパートリーが増えました。ありがとうございました。

※釜めし弁当のお釜もやっと日の目を見ることができました。

※写真を撮る場所を探してもたもたしていたら、せっかくの玉子のドームが萎んできたので慌てて撮影。上手に撮れず、美味しさが伝わりにくいのが悔しい（泣）
近いうちにリベンジして、再投稿します！

