

第20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 ～ キムチチゲ 当選作 ～



堺友世さん

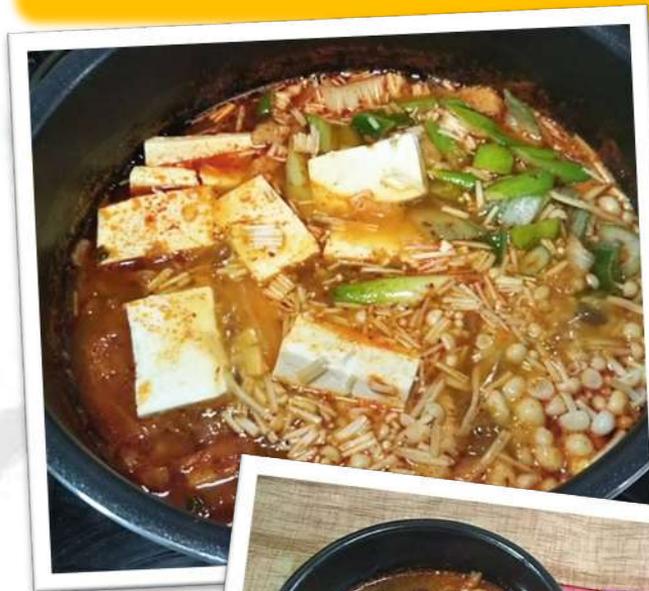
手作りキムチを使いました。塩漬けも塩加減がだんだんわかってきました。

しっかり発酵して酸っぱくなったキムチは、ほんとうにチゲに合いますね。

キムチが1キロにはびっくりしましたが、どっさり入れても、ぺろりと食べきってしまいました！！具材を入れる順番など、レシピを見ると勉強になります。

いつもは一度に入れますが、やはり違いますね。豆腐は煮えすぎず、豚肉は味が染み、とってもおいしかったです。

第20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 ～ キムチチゲ 当選作 ～



早川悦子さん

キムチチゲは何度か作っていましたが、先生のレシピ通りに作ったらとても美味しくできました。スープを煮詰めている間、部屋中に匂いがただよい、まるで韓国の食堂に居るような気持ちになりました。

特に現地に行かれない今、料理で韓国を感じる事ができて作っている時も食べている時も楽しい時間を過ごせました。

調味料はほとんど使わずキムチの味だけでこんなに美味しくなり、そしてキムチは免疫力アップ等色々な良い効果があるとのことのお話もあったので、特に今の時期取り入れていきたいと思いました。

第20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 ～ キムチチゲ 当選作 ～



玉井よしえさん

教えてもらったレシピでキムチチゲを作ってみました。株のままのキムチが手に入らなくて…

市販の韓国産キムチで作ってみました。キムチを汁ごと炒めること豚肉は薄切りじゃなくて肩ローススパムも入れて煮汁が4分の1くらい減るまで煮込む。

今までもキムチチゲは作った事ありましたが一番美味しく出来ました。

おかずが要らないっておっしゃっていた通り。

もち麦ごはんと一緒に食べましたがごはんが何杯でも食べられそうでした。

第20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 ～ キムチチゲ 当選作 ～



平井実帆さん

今回キムチチゲを初めて作りました。
材料をそろえたら、ほぼ入れるだけという簡単な調理でした。

キムチはこのまま食べておいしいので、炒めたキムチに水を入れる時は、少しもったいない気持ちになりましたが、出来上がり食べてみると、今までの心配は吹き飛びました！

キムチの酸味や辛み、野菜と肉のうまみがたっぷり感じられるスープで、何杯でも食べたくなりました。

ご飯とも最高に合いました！キムチチゲが大好きになりました！！

第20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 ～キムチチゲ 当選作～



岡美加さん

寒い日が続いていたので、キムチチゲのレシピがアップされてとても嬉しかったです。お肉はいつも、バラ肉など、薄目のお肉を使っていたのですが、今回は厚めの肉を切って作ってみました。

コムタンスープの代わりに、鶏ガラスープ、スパムの代わりにウインナーで作りましたが、次回はコムタンスープとスパムでチャレンジしてみようと思います。

豆腐も家族の好みで小さめに切りました。今まで豆腐の種類は、スンドゥブチゲ以外の時は気にして無かったのですが、先生おっしゃったとおり木綿豆腐の方が合う事に気づきました。

市販のキムチ鍋の素より美味しく、卵を入れてかき混ぜて美味しく頂きました。

元々のキムチの色が煮詰めてもあまり濃くならなかったのですが、朝食べる時昨日大きな鍋で作ったのをさらに煮詰めたら色も少し濃くなり、さらに味も美味しくなりました。

ウインナーもお肉もたくさん入れたので、ご飯さえあればおかずが少なくてもお腹がいっぱいになりました。

心まで温かくなるメニューありがとうございました。