

第33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 ～ポッサム（豚肉のスユック）当選作～



大江千晴さん

今回は、ムセンチェと相性の良い料理だと聞いて、どんなレシピが紹介されるか、とても楽しみにしていました。

ポッサム、年末年始の、お客様のおもてなしにもなる豪華な料理ですね。豚バラのブロックさえ購入すれば、あとは家にある材料で、出来ちゃうのが魅力です。鍋に入れて、あとは50分待つだけと言っても、初めて作るレシピなので、途中、ハラハラドキドキ・・・。

心配しながらも、完成したポッサムを見た時は感激しました。それにサムジャンとムセンチェがとても良い役割をしていますね。マッコリを飲みながら、夫と二人でそのまま忘年会をしました。

第33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 ～ポッサム（豚肉のスユック）当選作～



木村凜さん

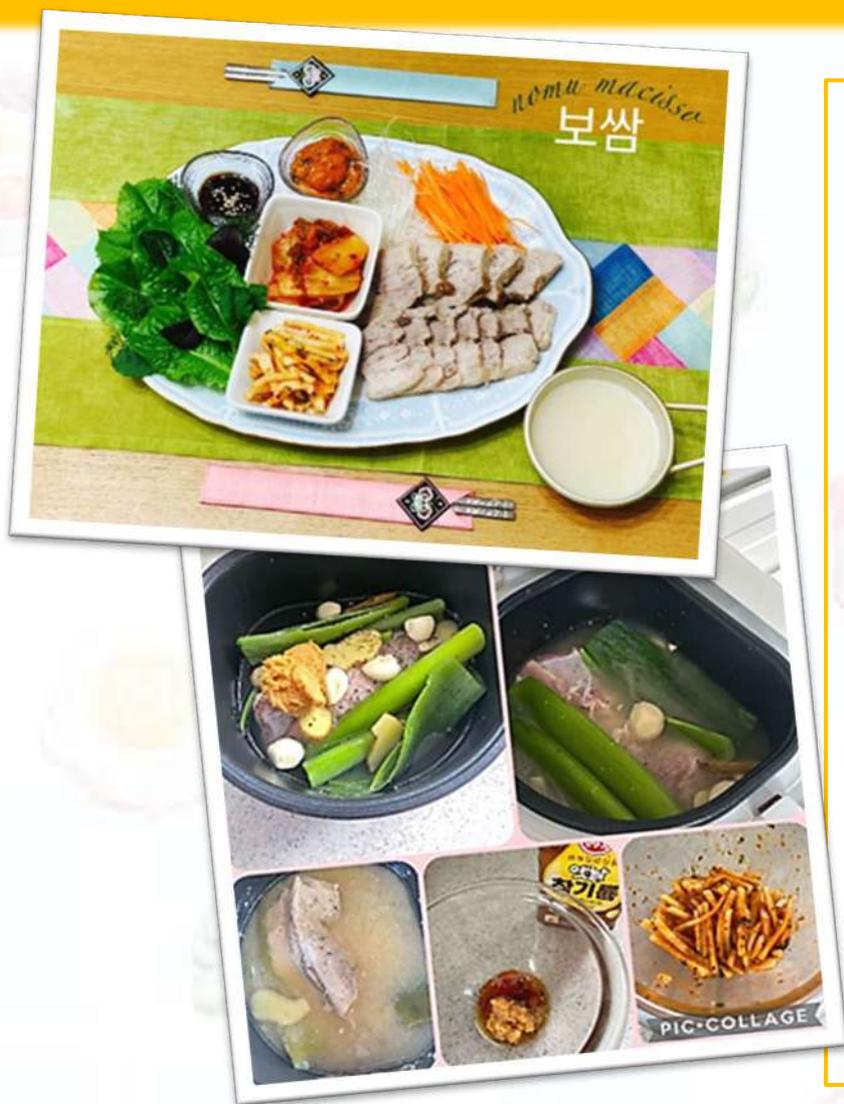
韓国料理が大好きなのですが、実はポッサムはお店でも食べたことがなく、美味しくなかったらどうしよう…と不安でしたが、ヨンジョン先生が「おうちで作るポッサムが本当のポッサム」と言っていたのに励まされて作ってみることにしました。

材料を全て鍋に入れて待つだけと作るのはとても簡単でしたし、味も最高でおいすぎました！

また今回、レシピのサムジャン味噌と白菜キムチをサンチュで巻いて食べたのですが、なんといっても巻くのが楽しい！！ポッサムの醍醐味ですね。

彩りもよく、明るい食卓になりました。今度はムセンチェも作ってみようと思います。冬休みの思い出になりました、素敵なレシピありがとうございます。

第33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 ～ポッサム（豚肉のスユック）当選作～



鷺谷香代子さん

キム・ヨンジュン先生のお料理動画は、基本中の基本からとても分かりやすく説明してくださるので、工程で疑問に思うことなくスムーズに作ることが出来て有難いです！

韓国料理を作りたいな！！と思う時にはキム・ヨンジュン先生の動画を見ている。毎回楽しくお料理をされているのも見ていて気持ちがいいですね！

今回のポッサムも何となく大変そうなイメージでしたが、簡単に美味しく作ることができました。ありがとうございます。

무생채도 쌈장도 막걸리도 스스로 만든 거예요! 막걸리는 아마 10년 정도 만들고 있어요. 한국요리는 최고!!!

(写真のムセンチェとマッコリは自分で作りました！)

第33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 ～ポッサム（豚肉のスユック）当選作～



松川美紀さん

せっかくなので、お正月用に作ってみました。お店でもいつもよりもバラ肉の塊をたくさん売っていて助かりました。キムチはコッチョリにしましたが、目先が変わっておいしかったです。

赤い大根は甘酢につけました。野菜をもりもり食べられておなかもすっきりした感じがしました。柔らかく仕上がって歯の悪い母も喜んでくれて良かったです。

次はキムチをつけた時に、一緒に作って食べたいです。

第33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 ～ポッサム（豚肉のスユック）当選作～



三品節さん

韓国料理でよく頼むポッサムをキム・ヨンジョン先生の作り方をみて私でも作れそうだと思います。挑戦しました。

材料を入れて50分煮込むだけというのは簡単で驚きました。味噌を使ってのサムジャン作りも材料を混ぜて出来上がりでこれまた簡単。

茹であがった豚肉は程よい柔らかさで、煮込むときに入れた味噌のおかげか豚肉の臭みがなくキムチと一緒に葉っぱに包み家族でおいしくてあっという間に無くなりました。

私はキムチを作るのが好きなので次回はキムチづくりに合わせて一緒に作ろうと思います。