

第36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 ～ラーメン 当選作～



山極尊子さん

「父の日にパパに料理をつくってあげたい！」という7才の娘と一緒にラーメンを作ってみました。パパは大の韓国ラーメン好き。

親子で料理初挑戦！一緒に椎茸を細く切って「パパは固い麺が好きだったよね」と言いながら、娘は麺をちょっとずつ食べて味見をしながら、パパ好みの完璧な固さにしてラーメンを完成させていました。パパは大喜びでペロリ。

娘も自分でラーメンをつくれたのがよほど嬉しかったのか「また作る！」と言って今度は自分用に卵を入れてつくっていました。

卵を入れると味がまろやかになって、娘もペロリ。おかげさまで、身体も心もあったまり、とっても楽しい時間になりました。

第36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 ～ラーメン 当選作～



山田仁美さん

私も娘も韓国のインスタントラーメンが大好きです。このラーメンに〇〇を加えたらどうかな？と娘とアレンジを楽しみながら作っています。

特にお勧めなのが…「참깨라면(胡麻ラーメン)のちょこっとアレンジ」です。

- ①ラーメンを煮る時にコチュジャンを小1～2を入れる
- ②小さめの鍋(水600ml)に酢大2.塩少々を入れてポーチドエッグを作る
- ③器にラーメン.ポーチドエッグ.ハム.ねぎ.最後に胡麻をかけて出来上がり

※ラーメンとフルンフルンのポーチドエッグは同時に簡単に出来ます。胡麻油の香りにコチュジャンを入れた事で濃厚な味になりピリッとした辛さととろっとした黄身が最高に合います。

第36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 ～ラーメン 当選作～



山賀萌江さん

私は今回、韓国の辛いラーメンを使用し、駐日韓国文化院で公開しているレシピとは少し違って、鍋に水を入れた段階で粉末スープとかやくを入れることで、粉末スープの辛さが加熱によって和らぐようにしました。

また、ラーメンというと身体に悪い印象がありますが、満腹感がありながら栄養も摂取できるように、ねぎ・しめじ・えのき・卵を入れました。見た目は悪いですが、野菜やタンパク質が摂取できるので、忙しい時にピッタリだと思いました。

たまたま、熱い日に辛いラーメンを食べたので、汗だくになりましたが、癖になる辛さと麺がモチモチしていて、美味しかったので、また食べたいです。

第36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 ～ラーメン 当選作～



相田敬子さん

大好きな韓国ドラマをみていると無性に食べたくなるので、韓国のインスタントラーメンは、家にだいたい買い置きしてあります。

袋麺は、その時に家にある具材を使っているいろいろアレンジができるので、カップ麺よりお気に入りです。

今日は、三養の수타면〔手打麺〕を使いました。具はネギと、卵、チーズインウィンナーと、ニラキムチ（自家製ヤンニョムで和えたもの）です。

麺はもちもちしていて、スープはガツンとくる辛さがありますが、コクとまろやかさのある卵とチーズとの相性が最高でした。ネギとニラでさっぱりと味変も楽しめて、彩りも良くできたと思います。

第36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 ～ラーメン 当選作～



甲斐加奈枝さん

普段何気なく作っているインスタントラーメンですが、レシピを見ながら手順どおり作るといつもより美味しく感じられたのがわかりました。日本のインスタントラーメンと作り方が違い、煮込みにけっこう時間をかけるのですね。

トッピングにはキムチと自家製の韓国唐辛子の醤油漬けでシンプルに仕上げました。卵を入れるとマイルドになり美味しかったです。