

第37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 ～豆もやしごはん 当選作～



中山紗貴子さん

「豆もやし」を使ったお料理が普段なかなか浮かばないので、楽しみに作ることができました。夏休みで時間があるので、ヒゲ根をちゃんと取って見たらもやしはランクアップしました！食感も味も良かったので、これからは取ろうと決めました。ビビンバよりも手軽に作れるのに、子供も食べやすく、大人用にはニラだれもをかけてパンチもあり、とても美味しかったです。

これから我が家でも何度も登場すると思います。

第37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
～豆もやしごはん 当選作～



土井萌さん

とっても美味しくて、家族みんなびっくり！！

簡単なのに具も多くて大満足なごはんでした。なかなか野菜食べないうちの子ですが、パクパクとお茶碗をかかえて食べてました！その姿をみることで感動しておりました。

最高に美味しいレシピをありがとうございました！

第37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 ～豆もやしごはん 当選作～



岩佐優希実さん

今年度の日本・韓国青年親善交流事業に参加することとなり、以前より興味を持っていた韓国についての理解をより深めたいと、初めて豆もやしごはんを作ってみました。

韓国料理となると、私の中では「辛い」というイメージがありましたが、豆もやしごはんは辛くないためモリモリごはんが進みました！

タレはストックできる分量だったので、サラダのドレッシング等にも活用しました。

今回はアレンジとして、いり卵を入れています。祖父母と一緒に食べましたが、何杯もおかわりをしてくれました！辛くないため、どの世代の方でも食べることのできる料理だと思います。今後も定期的に作りたと思います。

素敵なレシピをありがとうございます！

第37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 ～豆もやしごはん 当選作～



大島真輝さん

食べるのも作るのも初めての豆もやしご飯。ひげ根は、とらなくてもいいのですが、口触りがよくありません。

再チャレンジです。手間暇惜しまずひげ根をとったら、食感が大きく違い、豆もやしのいい香りが漂います。

土鍋で炊いてちょっぴりおこげの出来た豆もやしご飯、早速「また作ってね」のリクエストが入りました。

第37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 ～豆もやしごはん 当選作～



室井明子さん

2週間程前に鍾路の専門店で豆もやしご飯を食べたところでした。本当においしくて、日本に戻ってきてからネットでレシピを拾い作って見たのですが、何か違う…醤油の味が強い…そんな時にこちらの金香美先生のレシピを見つけ、嬉しくなり、すぐに豆もやしを買いに行って作りました。

ご飯はお水（だし汁）を少なめにしている分、ちょうど良い硬さでバッチリ。そして何よりたれ、ヤンニョム が本当においしい。

韓国で食べた物は辛いヤンニョムでしたが、金香美先生のは甘辛で、すごくおいしいし、辛い物が苦手な母や幼い息子も食べられるお味です。これだ！私が求めていたのはこの豆もやしご飯だ～と思って幸せな気分になりました。

韓国文化院の皆様、金香美先生、素敵なレシピをありがとうございます。豆もやしご飯のレシピはこれに決めました。