

第39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 ～簡単カクテキ 当選作～



山口羽未さん

ちょうど地場産の大根が直売所に出っていたので作りました。大根に辛味がありましたが、パリパリした食感と何よりレシピの漬けダレが美味しく、クッパと一緒に美味しく食べました。また大根が甘くなってきたら是非作りたいです。美味しいレシピをありがとうございます！

第39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 ～簡単カクテキ 当選作～



森川亜津子さん

カクテキが好きで何度かチャレンジを試みましたがなかなか上手くいかず、水っぽくなったり、大根が縮んでしまったりしていました。

今回の作り方をみて“四角じゃなくてもいいんだ”、“皮つきでいいんだ”と目からうろこ状態になりました^^

さっそく作ってみたらポリポリの食感で水っぽくなく作ることができました。

3日ほどおいたカクテキも水分が出ずにポリポリのまま楽しむことができました。

美味しくてもう全部食べてしまったので、また作りたいと思います。

第39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 ～簡単カクテキ 当選作～



武田千歳さん

仕事ですれ違いが多く、一緒に食事をする
ことが多くない夫婦ですが、バンチャン(반찬
おかず)は夫婦のコミュニケーションのひとつ
となっています。

「今日のカクテキ、おいしかった！」と
言ってもらえました！

難しそうに思っていた、あのカクテキがこ
んなに簡単にできるなんて～！

まずは辛さをおさえて作り、分けて夫用に
唐辛子を加えました。ご飯もすすみます！

5年前に韩国人の夫と再婚しました。夫は小
さい時に両親を亡くし苦勞した人。私の料理
が"母の味"となるよう韓国料理のレパート
リーを少しずつ増やしています。

先生のレシピに、にんじんと大葉を入れて
アレンジ。にんじんは愛をこめてハート型。
まったく気づいてもらえませんでした(涙)

第39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 ～簡単カクテキ 当選作～



斎藤希代子さん

動画を拝見したところ、こんなに簡単にあっという間に作れるの！？と驚き、ちょうど材料が揃っていたので作ってみました。

大根の切り方が大胆で斬新！先生と同じように皮ごと大きめに切ることでポリポリ食べ応えのある食感でとても美味しい！塩漬けの時に砂糖を入れると甘さが付いて熟成したようになる、浸透圧で早く水分が出る、など勉強になりました。

直後から味見が止まらず、数日経つと角が取れ更に美味しくなりました。

家族にも大好評。あっという間に無くなってしまったのでリピ決定です。

韓国仁寺洞で購入したお気に入りの器に盛り付けてみました。

これからも沢山の韓国料理を作って楽しみたいです。

第39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 ～簡単カクテキ 当選作～



瀧沢哉人さん

人生で初めてカクテキを作りましたが、調理工程がシンプルでとても作りやすかったです。唐辛子粉の量を調整することでの好きな辛さにできるため、少し多めに入れてみました。

私は辛い物が好きなので、少し辛めにしたことが功を奏し、自分好みの味にすることができました。

大根の甘みと唐辛子の辛さがうまくマッチしており、後からくるゴマの風味がカクテキの味をより引き立たせていて、とても美味しかったです。

夕食のおかずとして出しても良いし、お酒を飲むときのおつまみとして出しても良い料理だと思いました。