

## 第3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 ～トマトのキムチ編 当選作～



### 三品節さん

韓国料理のお店で食べて美味しかったので作れたらいいなと思っていた「トマトのキムチ」を今回習うことができ嬉しいです。

ヤンニョムが意外に簡単に作ることができて、あえ物などにも使えそうです。

ヤンニョムの辛さは、生のトマトと調和して丸ごと1玉一人で食べてしまいました。翌日のお昼がビビン麺だったので上にのせて食べました。

## 第3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 ～ トマトのキムチ編 当選作 ～



田原えりさん

初めてトマトキムチを見たので、作ってみました。噛むのが大変な家族のために、小さいトマトで作りました。

とても簡単に作れるのに、見た目が美しいです。食べてみると、口の中で酸味と辛味がマッチして、トマトのみずみずしさも味わえます。

まさに夏にぴったりの元気の出るレシピでした。野菜不足解消にもなりそうです。今回は、冷麺と合わせて頂きましたが、どんな韓国料理にも合いそうなので、我が家の定番レシピの一つになりました。



## 第3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 ～ トマトのキムチ編 当選作 ～



### 持田光子さん

ヤンニョムの酸味と塩気がフルーツトマトの甘さを際立て、子供たちにも好評でした。

普通のトマトでも作ってみましたが、フルーツトマトの方が断然ヤンニョムとの味のハーモニーが際立ち美味しかったです。

ヤンニョムののりは小麦粉、梅エキスの代わりに自家製の梅酢を使用しました。ニンニクの量にはびっくりしましたが、是非また作ってみたいと思います。

## 第3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 ～ トマトのキムチ編 当選作 ～



### 中山由紀子さん

無人販売所で美味しそうなトマトを安くたくさん購入しました。

いつもならサラダやトマトソースなどに利用していたんですが、今回このトマトのキムチのレシピを見て、「美味しそう！」と、作ってみました。

初めてのヤンニョム作りでしたが、意外なほど上手にできました。

冷蔵庫で冷たく冷やして食べましたが、家族の評判も良く、これから我が家の定番になりそうです！余ったヤンニョムでオイキムチも作り、これも美味しくできました。

# 第3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 ～ トマトのキムチ編 当選作 ～



近藤和子さん

米粉の代わりに“おかゆ”でのりをつくりました。

初めて作るトマトキムチでしたが、家庭菜園で育てた青じそやニラの花を飾って盛り付けると、娘たちに「平野レミ風ね～」と喜ばれました。唐辛子はやっぱり辛いですが、甘いトマトと一緒に美味しくいただきました。

ヤンニョムが美味しいので他の夏野菜にも合わせたいと思います。