

第43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 ～きゅうりとワカメの冷や汁と豚肉のコチュジャン炒め 当選作～



永松寛子さん

冷やし汁のわかめは火を入れて柔らかくしました。私はくたくたなわかめが好きなものですから。

冷や汁ですから「なし（果物）」を加えてみると、さっぱりしました。肉には味が染みるように、たれにつけて時間をおきました。いためるとき、野菜を加えるたびに塩で味付けしました。

とてもおいしいと家族に評判でした。

第43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
～きゅうりとワカメの冷や汁と豚肉のコチュジャン炒め 当選作～



森川亜津子さん

きゅうりとわかめの冷や汁と豚肉のコチュジャン炒め、暑くて食欲のない時でも気が付いたらご飯のおかわりをしているような、とても良い組み合わせでした。

きゅうりの種を取って調理したことはなかったのですが、食感もよくおいしく作ることができました。調理の手順を考えて作ることがとても楽しかったです。

第43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 ～きゅうりとワカメの冷や汁と豚肉のコチュジャン炒め 当選作～



土井萌さん

今回もとても美味しかったです！
シナモンが後を引く美味しさでご飯が進みました。

ガッツリお肉を食べた満足感もあり
夏バテ予防になりました。

キュウリが大好きな娘はスープが美味
しい美味しい！と自分で注いで何回
もおかわりをしていました。

サッパリとしていてとてもおいし
かったです。

第43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 ～きゅうりとワカメの冷や汁と豚肉のコチュジャン炒め 当選作～



遠藤成美さん

豚肉のコチュジャン炒めを作ってみました。昆布だしが入っているからか、ピリ辛だけど柔らかみのある味になりました。色合いのために唐辛子を多めにいれたので「辛くない？」と食べていた家族に聞いたら「いや、美味しいよ」と。他の野菜やしめじも合いそうだなと思いました。野菜をたくさん摂れて身体にもよくお腹も一杯のメイン料理でした。

第43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 ～きゅうりとワカメの冷や汁と豚肉のコチュジャン炒め 当選作～



福井悠希さん

暑くて食欲があまりなかった時にこちらのレシピを思い出して作ってみました。冷蔵庫で冷やしたものに氷も追加してみました。唐辛子がピリッと効いていて、とてもさっぱりしていておいしかったです。熱中症対策にもよいし、お肌にもよさそうなので、今年の夏はリピート確定です。