

第45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 ～牛肉ときのこのプルコギと白菜のテンジャンクク 当選作～



大江千晴さん

プルコギは日本でも馴染みの料理なので私も何度か作ったことがあります。しかし、今回のように梨汁で肉を柔らかくする方法は知りませんでした。

お肉が本当にとろけるように仕上がり、意外にもさっぱりした味でたくさん食べられそうな気がします。また、白菜の味噌汁は下茹でした白菜にヤンニョムを混ぜるやり方はちょっと驚きました。

ちょうど寒い日に食べたので身も心もポカポカと温まり、美味しかったです。

初めは難しく感じたアンスヨン先生のレシピですが、馴れてくるとコツがつかめるようになり、本格的な韓国料理を学べることにとても感謝しています。

カムサハムニダ。

第45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 ～牛肉ときのこのプルコギと白菜のテンジャンクク 当選作～



上野星莉架さん

短い時間、少ない手数で高いクオリティの料理が作れたのがとても良かったです。寒くなってきたので台所での作業もしんどく感じてつついとお惣菜やレトルトに頼りがちですが、今回のように簡単に暖かくて栄養バランスの良い料理が作ることができたら、心も体も元気になると食べていて感じました。

材料も比較的揃えやすいものばかりだったので、今度は家族や友人にも作ってあげたいです。

第45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 ～牛肉ときのこのプルコギと白菜のテンジャンクク 当選作～



石田真凜さん

普段料理をしないのですが、この料理コンテストを通じて料理の楽しさを知り、韓国料理を作るのが好きになりました。

この料理を作って家族も喜んでくれたので嬉しかったです。白菜のテンジャンククは白菜を茹でた後に水で冷やし、揉み込みながら味付けをする一手間で美味しいコクが出ていると感じました。大根の葉を使う料理は初めてだったのですが、葉が柔らかくなり食べやすかったです。プルコギは唐辛子のピリ辛さと砂糖を入れているので甘さがちょうどよくマッチしていて、日本人も好きそうな味だと思いました。

わけぎと赤唐辛子がなかったため、青ネギと乾燥唐辛子で代用しました。

第45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 ～牛肉ときのこのプルコギと白菜のテンジャンクク 当選作～



滑川佳祐さん

今回、牛肉ときのこのプルコギと白菜のテンジャンククを初めて作りました。

普段あまり料理をしないので下ごしらえに少し苦戦しましたが、自分で作ったとは思えないほど美味しくできて嬉しかったです。プルコギは、お肉の風味にキノコの旨味が重なり、食材の相性の良さをしみじみ感じました。韓国料理は味の重なり方がとても豊かで、作ってみるとその魅力がよくわかります。

テンジャンククはお味噌汁の延長のようなものかと思っていたら、まったく違うコクと深みがあって驚きました。

今度韓国に行く機会があるので、ぜひ本場の料理も食べてみたいです。

第45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 ～牛肉ときのこのプルコギと白菜のテンジャンクク 当選作～



菅原文路さん

辛い料理が少し、苦手なのですが、プルコギは辛くないので、作る機会も多いです。ただ、大体、味がついている牛肉を買うことが多く、味付けから行ったことがありませんでした。今回、味付けから行って、以外と手軽に美味しくできたので、これからも作って行きたいです。

また、プルコギの最後にごま油とごまをかけると風味がよくなり、つやもでるので、最後の仕上げに手を抜かないようにしたいと思います。

プルコギもデンジャンククも下味をきちんとつけるということが重要なのだと思いました。

テンジャンククは自宅にあった味噌を使ったので、実際の味とは違うできあがりになっていますが、今度は韓国味噌を購入したいと思います。