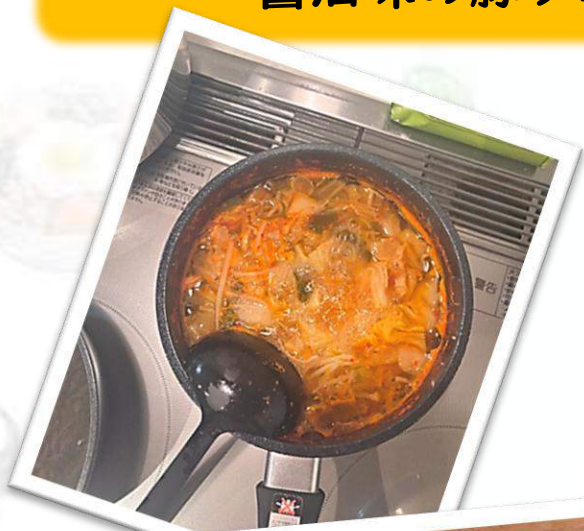


第46回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～醤油味の豚プルコギとキムチと豆もやしのスープ 当選作～



花井若菜さん

スープももちろん美味しかったです
が、プルコギがとても美味しかったです。
いつも料理をする時は、面倒で漬け込み
作業を省きがちなので、ひと手間でこん
なに味が変わるのかと驚きました。

家族とも、以前旅先で食べた韓国料理
の話に花が咲き、良いひとときを過ごせ
ました。

素敵なレシピをありがとうございます。

第46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 ～醤油味の豚プルコギとキムチと豆もやしのスープ 当選作～



早川悦子さん

今回も学ぶ事が多いメニューでした。プルコギは牛肉で作る時は生姜を入れないが今回の様に豚肉で作る時は入れる。なぜかというとなる性質の豚と温かい性質の生姜はよく合うからだそうです。玉ねぎは茶色くなるまで炒めると甘さがひきたち最後に鍋肌からしょうゆを入れてカラメル化する等いくつものポイントをおさえ、おいしく出来ました。

スープは丁度熟した酸味のあるキムチがあったので豆もやしと合い、だしの効いた優しい味に仕上がりました。

第46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 ～醤油味の豚プルコギとキムチと豆もやしのスープ 当選作～



室井明子さん

豆もやしが好きで、よく購入するのですが豆もやしご飯かナムルにする位で、他のレシピもレパートリーに入れたくて作ってみました。以前私が使ったスープは味がしなかったなので、作っている時に「これは味がするかな？」と不安でしたが、出汁の味もしっかりの美味しいスープが簡単にできて、感動しました。

豚プルコギはご飯が進む味！韓国料理屋さんで食べる味がお家で出来た感じでした。本当においしい。またすぐ作ろうと思います。同時進行で作りましたが、あっという間に出来ました。お家にある物できちんと韓国料理が出来て嬉しかったです。

いつも素敵なレシピをありがとうございます。

第46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 ～醤油味の豚プルコギとキムチと豆もやしのスープ 当選作～



清水博美さん

アンニョンハセヨ☆

韓国料理が大好きな母がいます。なかなか本場には行けないので、作ってあげることになります。

手作りキムチをふんだんに使ったスープと、昆布だしにじっくり漬け込んだプルコギは、ピリ辛で母に評判が良かったです。家庭にある食材で、手際よく作ることができるレシピは毎回楽しみです。

これからもおいしいお料理を教えてください。

第46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 ～醤油味の豚プルコギとキムチと豆もやしのスープ 当選作～



遠藤成美さん

「醤油味の豚プルコギ」を作ったところ、ただの「醤油味」ではありませんでした！

昆布だし汁のうまみに、にんにくやショウガや玉ねぎの甘みも加わって絶妙です。こんな味のプルコギもあるんだ、と感動。

玉ねぎを炒める時にお塩を加えて甘みを引き出すこと、最後に醤油を回し入れてカラメル化することも、料理の良い学びになりました。