

第9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 ～ ユッケジャン（牛肉と野菜のピリ辛スープ）当選作 ～



永松寛子さん

肉にヤンニョムを揉みこむとき、家族が笑顔になる私のソンマッ（手の味）になるように、願いながら作りました。最近は近くのスーパーでも、おいしい豆もやしが売られるようになり、多めに入れました。豆の食感がいいですね！

そして何よりも肉、シイタケなどのうまみが、だし汁に溶け込で、ご飯を入れても味が薄くならず、さらさらとお腹の中に流れていきました。動画で切り方などわかりやすく説明していただいたので、簡単に楽しく作ることができ、リピートしそうです。

第9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 ～ ユッケジャン（牛肉と野菜のピリ辛スープ）当選作 ～



平井実帆さん

韓国料理は、素材の旨味を大事にする料理だと作りながら感じました。食べてみて、体の内からポカポカと温くなりました。

野菜もたっぷりで手軽に栄養が取れて最高の料理だと思いました。唐辛子を控えたこともあり、お手本のように鮮やかな見た目にはなりませんでした。が、ごま油の香りや肉の旨味が引き立つ奥深い料理になりました。

今回は、ネギ以外に菜の花やエノキを使用しましたが、またいろいろな野菜で作ってみたいです。

家族からも「ご飯がよく合う」「これ一品で十分な満足感」「何口でも食べられる」など好評でした。人生初のユッケジャン作り楽しかったです。

貴重なレシピをありがとうございました！

第9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 ～ ユッケジャン（牛肉と野菜のピリ辛スープ）当選作 ～



成田理恵さん

おうち時間があり余る今日この頃に韓国文化院のメルマガを見たら、前々から興味があった韓国料理のユッケジャンスープの作り方が載っていて、急ぎ材料を揃えて作ってみました。案外難しくなく、しかも美味しくできたので大満足でした。

先生がおっしゃったように、最終的にはご飯を入れてユッケジャンクッパにして食べましたが、とても美味しかったです。

先生の動画を見て作ったのですが、材料一覧などはずーっとページの片隅に出しておいていただけるとよりやりやすかったかもしれません。また簡単で美味しく作れるお料理があればご紹介ください。

「ダシダ」も買いましたので、これを使ったお料理もいろいろご紹介いただけると嬉しいです。

第9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 ～ ユッケジャン（牛肉と野菜のピリ辛スープ）当選作 ～



鈴木久美子さん

ユッケジャンのレシピ動画がアップされないかしら？密かに願っていたので、動画を見た瞬間に「待っていました！やったー！」と言っていました。自己流でいろいろな作り方をしていましたが正直、味が決まらず美味しく作れずにいました。

今回、簡単で美味しいユッケジャンレシピに出会えた事に感謝です。

真っ赤な油が辛そうですが、食べると程よい辛みで胡椒を多めに振りかけてクッパで食べると身体ぽかぽか・・・思わず笑顔になってしまう我が家の定番になりそうなユッケジャンです。

第9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 ～ユッケジャン（牛肉と野菜のピリ辛スープ）当選作～



服部和美さん

家で見えるTVは、ほぼ韓国のホームドラマや映画です。なかでも、食事のシーンがとても好きです。味を想像しながら勝手にまねして作っています。

ユッケジャンは今回初めて作りました。切り落としの牛肉ならすぐに作れるのですね！手軽でお得で、野菜を欲張って入れました。

豆もやしの歯ごたえと、ていねいに下味したお肉のうまみが絶妙でした。

料理が苦手な人でもおすすめです！粉トウガラシがみつからなくて一味を使いました。一味は意外と辛くないことも発見しました。

韓国に行きたいなあ～✈