

番外編「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～ アグメウンタン（アンコウの辛味スープ）当選作～



小林頼子さん

今回は、K エンタメ・ラボ～古家正享さんと奥様のホミン先生の韓国料理教室番外編、お二人の会話のやりとりがテンポ良く、仲の良さでほっこりしました。

お二人の掛け合いのようなやりとりが、実は料理の疑問やコツについて、何気なく楽しく先生から教えてもらうことになって、とても良かったです。アンコウが手に入らなかったもので、たらを使いました。日本風の鍋にはない厚切りの大根やズッキーニは、味がしみて、口に入れると熱々で体が温まり、美味しかったです。

ドラマの食事シーンは時々動画を止めて、見直すこともあるくらい美味しそうで、また、お二人の軽快なおしゃべりで、この様に料理教室を企画してもらえると嬉しいです。

番外編「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト
～ アグメウンタン（アンコウの辛味スープ）当選作～



塩浜キワ子さん

こんにちは。アグメウンタン作りしましたよ。私にとっては高級食材のアンコウを買って挑戦!旦那と一緒に食べましたが鍋を見た瞬間寒い外から帰ってきた旦那は大喜びでした!アンコウの食感が思った以上にフルフルしていて、暖かくした部屋で食べるあつあつのアグメウンタンは身も心も暖かくしてくれました。

旦那もお腹一杯食べて大満足の様子でした。久しぶりに家でではありますが夫婦でゆっくりした時間を過ごせました。

番外編「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト
～ アグメウンタン（アンコウの辛味スープ）当選作～



齋野夢見子さん

私は知り合いの人でアンコウをさばける人がいるのでなんと!!アンコウをまる1匹をさばいてもらってから作りました!

さばいていない状態のアンコウを見るのは初めてでアンコウの顔はこんな感じで少し怖かったですね。ヨヨヨ(笑)

さばいてもらっている時もとても迫力があって驚きでした。野菜や具材をたくさん切ったりして量はこんなにたくさんできました!!アンコウはフルフルしていて美肌にも効くようでお腹一杯食べちゃいました。

インスタ映えとかはしないけど初めての経験ばかりで冬の思い出になりました!

番外編「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト
～ アグメウンタン（アンコウの辛味スープ）当選作～



野呂幸夫さん

こんにちは！あんこうが中々なく諦めかけた時、冷凍で売っていたのを見つけました。家にあったキノコなども入れました。家族にふるまうと、うまいうまいとあっという間にあんこうがなくなってしまいました。

みんな汗かきながら食べていたのも楽しかったです。めにサリを入れて汁も残さずたべました。

番外編「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～アグメウンタン（アンコウの辛味スープ）当選作～



田中暁栄さん

最近、新大久保のYESマートで購入した「メウンタンセット」がとても美味しかったので、自分でもネットでレシピを検索し何度か作りましたが、何かが違う…。今回、ホミン先生の動画を見て、もう一度チャレンジしてみました。味の決め手はタテギでした。煮干し出汁で煮た野菜の煮汁で唐辛子粉をふやかし、分量通りの調味料を入れて作ったタテギはそれだけで美味しい！下茹でしたアンコウをお鍋に投入して、タテギで少しずつ好みの味に整えていくと、おいし～い！アンコウもフリスリ、味が染み染みの大根、春菊、ネギも最高！仕上げ直前に投入した、あん肝も美味しい！我が家の冬の定番メニューになりました。