

第18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 ～ トトリムク（どんぐり粉の煮かため）当選作～



越智恵美子さん

トトリムクが好きで、パックされたものをマートで買って帰って食べるなどしていましたが、渡韓できずずっと食べていませんでした。

今回トトリムクカルを頂いて、レシピを見て作って、久しぶりに食べることができました。

残った分はトトリムクパズにして頂きました。食感を楽しみました。

ちょこちょこ作ります。

第18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 ～ トトリムク（どんぐり粉の煮かため） 当選作～



東海林幸子さん

まずは入手の難しいどんぐりの粉をフレンチトリスにいただき、ありがとうございました。賢子先生の動画を拝見して早速作ってみました。先生の説明が大変わかりやすく丁寧だったので、トトリムクを初めて作る私でも同じように失敗なく作ることができました。出来上がって、ワクワクしながら試食。寒天とくず餅の中間のような食感で、トトリムク自体はさっぱりしているので、どんどん箸が進みました。

ヤンニョムの味がとても美味しくて、トトリムクを引き立てていると思いました。体に良いトトリムク、是非また作りたいと思います。

第18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 ～ トトリムク（どんぐり粉の煮かため）当選作～



土井萌さん

私は韓国に興味がありますが、まだ行ったことがありません。トトリムクは韓国料理屋で一度食べたことがありましたが、この料理がドングリだとは知りませんでした。

ヘルシーとのこと！ダイエット中の主人も喜んで食べてくれました。



第18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 ～ トトリムク（どんぐり粉の煮かため）当選作～

宇賀神幸子さん

とにかく不思議な味でした。
大地の味？！ドングリが、寒天みたいにフルフルになることにも驚きました。神社などで見かけるドングリを見るたび、トトリムクのことを思い出せそうです。ドングリ粉で作るクッキーのレシピも見つけました。
こちらにも挑戦してみたいと思います。良い体験をしました。ありがとうございました。
カムサハムニダ！



第18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 ～トリムク（どんぐり粉の煮かため）当選作～



中山由紀子さん

以前韓国へ旅行したときに一度食べた事がありました。コロナで旅行に行けなくなり韓国料理が好きな夫と一緒に韓国料理店へ行ったり、家でも韓国料理を作る機会が増えていたのですが、今回どんぐり粉が当選して初めての挑戦！動画の説明がとても丁寧でわかりやすく失敗なく仕上がりました。

ソースの味も美味しくて家族にも大好評。お酒の肴にピッタリ、箸が止まらずあっという間に完食でした。

どんぐり粉がなくなったらまた通販などで購入して定番のレシピにしたいと思います。