

第23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 ～ とうもろこしのチヂミ 当選作～



清水ひろみさん

早いもので、もう2周年ですね。
新しいレシピが出るたびに休日にせっせとお料理を作っては応募します。
それはやっぱり、最初のレシピ、「とうもろこしのチヂミ」がとっても簡単なのにめっちゃおいしくできたからです。
今回も動画を見て、材料をそろえて作ります。旬のとうもろこしをたっぷり入れて、油でジュージュー焼き上げます。
最後にしょうゆで味付けし、粉チーズをふります。外はカリっと中はとろっと。
作った日は暑い日でしたが母と一緒においしくいただきます。マシソッソヨ～。
次回はどんなレシピなのか楽しみです。

第23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 ～ とうもろこしのチヂミ 当選作～



上田陶子さん

いろんなチヂミを食べましたが、とうもろこしチヂミは生まれて初めて知りました！

素敵すぎる全香美先生の、素敵なとうもろこしの実のはずし方が「なるほど！」

そして、粉を合わせて塩水を後から加えさっくり混ぜるやり方は目から鱗でした。

ママにも残しておいて～！と叫びながら子供たち三人であっという間に完売でした（笑）

甘みと塩味と醤油の香ばしさと、ちょっとくせになりそうです♪これからたくさんの韓国料理に挑戦したいです。

第23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 ～ とうもろこしのチヂミ 当選作～



鬼塚さおりさん

안녕하세요.「自分で作ってみよう！韓国料理！」毎回、楽しみにしています。韓国に行けなくなってから、身近で手に入る材料で作れる韓国料理をよく作るようになりました。

丁度、農家の親戚からもぎたてのとうもろこしと、新玉ねぎをいただいていたので早速、とうもろこしチヂミを作ってみました。

最初、大きく一枚で焼いてみたのですがひっくり返す時にバラバラと崩れてしまいました。それで、小さいサイズで作ってみたら早く火も通って、返しやすくて良かったです。

仕上げに醤油をジュッとかけると、香ばしいかおりが広がります。焼きたては、カリカリでももちろん美味しいですがさめても美味しいです。多めに作って、ラップに包んで冷凍してお弁当の一品としても活躍しています。

第23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 ～ とうもろこしのチヂミ 当選作～



岡絵美さん

とうもろこしがポロポロはずれるのではと心配でしたが、自分でも驚くほどうまくひっくり返せて、くずれることなく焼けました。

とうもろこしの甘味と醤油の香ばしさとカリッとした食感がとてもおいしかったです。

生地と具のバランスがベストな状態で、きっちり計量した甲斐がありました。

次回は目分量でできるようになりたいです。

第23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 ～とうもろこしのチヂミ 当選作～



長谷薫さん

2022年6月落雷、突風を伴い発生した雹（ひょう）によって被害を受けたとうもろこし・・・

「少しでも生産者さんを応援したい！」

そう思って 以前、こちらのページで教えて頂いた《とうもろこしのチヂミ》を毎日のように作っています。多少甘味の薄く粒も不揃いな子達もチヂミに変身させてしまえば立派な御馳走に大変身！

青唐辛子のみじん切りを加えてパンチを出し仕上げに醤油・チーズ以外にバターを少量鍋肌に落としてより一層香ばしく仕上げるのがお気に入り。