

第25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 ～ラポッキ 当選作～



遠藤成美さん

日曜日のがっつりランチにぴったりメニューでした。うちは男三人なので、麺と卵を多めにしました。写真を撮ったあとスープも加えました。キンマリと一緒に食べて、日韓交流のおまつり気分を味わいました！

キンマリはいつも保存している海苔や春雨でできるし、ラポッキも手軽な材料で作れるのでいいですね。



第25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 ～ ラポッキ 当選作～



横山真理子さん

ラポッキを知ったのは今回が初めてでした。最初は、トッポッキかと思いきや、ラーメンと合わせたラーメン&トッポッキでラポッキだと知り、ネーミングがインパクト大ですね。

また、ラーメンと餅の組み合わせでお腹膨らみそうですが、意外にも相性が良く、ラーメンと餅を交互に食べることで食感が楽しめます。

トッピングはアイディア次第で楽しめると思い、今回は韓国本場キムチを入れて激辛&さっぱり酸味の効いたラポッキができました。

ご馳走様でした^^

第25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 ～ ラポッキ 当選作～



中川いくみさん

大好きなラポッキ!動画を見ながら忠実に作ってみました。辛ラーメンマイルドを合わせて、平天、ゆで卵、長ねぎ、コチュジャン、唐辛子、ニンニクを入れました。トッポッキがもちもちしてて柔らかい!今まで作った中で一番、美味しく作ることができました。

韓国料理好きの6人で食べると、あっという間にペロリでした。おうちで韓国楽しめました。トッポッキのプレゼント!で友達とワイワイ美味しくいただきました。ありがとうございました。復習がてら又作ってみます～。

第25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 ～ラポッキ 当選作～



宮崎央子さん

トッポッキに米と小麦があることを初めて知りました。最初はトッポッキが固くて柔らかくなるまで時間がかかるのではないかと思いましたが、動画通りに作ったらすぐに柔らかくモチモチになったので、使いやすい食材だと思いました。

材料は家にある玉ねぎやピーマンをいれてみたところ、美味しかったのでどんな食材でも合うと思います。

もう少し辛くてもいい味だったので次回は辛ラーメンで作ってみたいです。三養ラーメンはLINE FRIENDSのフラウンのナルトがポイントです。自分ではトッポッキ料理を作る機会があまりなかったのですが、簡単にアレンジ料理ができるので今後はいろいろなチャレンジしてみようと思います。

第25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 ～ ラポッキ 当選作～

富田麻衣さん

今回好きな韓国おでんが手に入らなかったなので、さつま揚げで代用しました。

作り方は工程が少なくとても簡単。ただ、火が少し強かったようで麺を入れる前にとろみがつき過ぎてしまい、少しお湯を足して調節しました。

ラポッキはこれからの寒くなる時期にぴったりです。まだトッポッキ用のお餅が余っているので、次は火加減に気を付けて作ります！

