

第27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 ～ かぼちゃ粥 当選作～



富山順巳さん

昨年の秋に自分の畑で作ったかぼ
ちゃの最後の1個で作りました。

ちょっと傷んだところもあって、取
り除き皮を剥くとピッタリ300g！

かぼちゃ粥は何度も作ったことがあ
りますが、いつもお米からなので時間
がかかっていました。

このレシピは『目から鱗！』です！
簡単で素早く出来て美味しい～

好みの甘さと塩加減にしていただき
ました。ちょうど風邪のひき始めで、
ちょっとしんどかったのですが、体が
温まって良くなりそうです。

ありがとうございました♪

第27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 ～かぼちゃ粥 当選作～



間冨香さん

かぼちゃスープじゃなくて、かぼちゃ粥…！お米を入れるのは馴染みがなくてドキドキ。

レシピをチェックすると「白玉を入れても美味しい」との文言に、年末の掃除で見つけた消費期限ギリギリの上新粉があったことを思い出した。

よし、白玉'団子'を作ろう！卯年だしうさぎにしちゃう？目はどうやって付けるの？あ、母の作ったハンバーグのソースで書いてみよう！と、ありあわせだけで予想外に可愛く仕上がり、土曜の朝から楽しませてもらっちゃいました(^v^)

お米のおかげで腹持ちが良く、定番のおやつになりそうです。

第27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 ～ かぼちゃ粥 当選作～



小林まりもさん

初投稿です。かぼちゃ好きなので、トライしてみました。

ミキサーがない為、ハンドブレンダーで、分量の二分の一ずつを、かく拌して、鍋に移しました。なつめも、持ち合わせがなかったので、クルミとマカデミアナッツで、代用しました。

工夫すれば、代替りのもので、作る事が出来ますね！

濃厚なかぼちゃ粥に、仕上がりました。残りは、牛乳を足して、スープにしました。

第27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 ～かぼちゃ粥 当選作～



河合美帆さん

もっちりと暖かいかぼちゃ粥ができました。初めて作りました。

牛乳を使うフランス料理のかぼちゃのポタージュも大好きですが、このお粥はすっきり温まりおいしかったです。

全香美先生のレシピ通りに作り、かぼちゃの種となつめものせて、砂糖とお塩の加減もちょうどよかったです。

追記) 最近韓国語の勉強を始め、韓国文化院のことを知りました。

第27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 ～ かぼちゃ粥 当選作～



田原春美さん

初めて作りました。食べたことがないのでこれで合ってるかな？とか、味見しながら、うんおいしいじゃないかあ～って自画自賛して、白い器に、お花に見立てて、四角は、かぼちゃの皮です。

小さいフレームにお花が咲いた感じのかぼちゃ粥になりました。

教えて頂きありがとうございます。又作ります。