

第28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 ～ 豆腐ヤンニョム焼き 当選作～



寺内弘幸さん

今回初めて知った料理でしたが簡単でバンチヤンには最適な料理で味がしっかりしてるのでごはんやお酒が進みます。豆腐はしっかり水切りした方がより簡単に焼けますね。

4月の文化院で語学講座も受けます益々、韓国が近くになりそう料理も語学も更に頑張っていきます。

第28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 ～豆腐ヤンニョム焼き 当選作～



原口伸明さん

木綿豆腐を買った日、なんてラッキー！韓国文化院のニュースレターが届いた。「なにこれ、すごくおいしそう！」いそいそと準備。木のスプーンもあるじゃない！ホントだあ～、崩れないでひっくり返せる。うわあっ、こんなに唐辛子粉入れるの・・・パートナーと一緒に「いただきまーす」ドキドキの一口。パートナーが「なにこれ、美味しいっ。この旨味どうしてどうして」って感動してくれたこと。なにより嬉しい。写真撮るのも手伝ってくれて、ありがとう。

第28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 ～ 豆腐ヤンニョム焼き 当選作～



内山穂乃花さん

トゥフヤンニョムグイ。
私には初めて耳にした韓国料理でした。「辛いのかな」「甘じょっぱいのかな」と楽しく想像しながら作ったらあっという間に完成!

まろやかな豆腐にピリ辛なヤンニョム!もうごはんが止まりません!

美味しい韓国料理のレパートリーがまた一つ増えて嬉しいです。簡単で美味しいのでまた作ります!。



第28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 ～豆腐ヤンニョム焼き 当選作～



井村薫さん

自分で作ってみよう韓国料理コンテストを毎回楽しみにしています。

キム・ヨンジョン先生のレシピは美味しいのはもちろんですが、シンプルで作りやすいので気軽にチャレンジすることができます。先生の明るい人柄も魅力的です。

今回は韓国の定番家庭料理ということで家にある材料でとても美味しいご飯にピッタリなメイン料理ができました。

ピリ辛な味はお酒のおつまみにもピッタリなので家飲みの時に作ろうと思います。

第28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 ～ 豆腐ヤンニョム焼き 当選作～



佐々友香さん

我が家は辛いものが苦手な人が多いので、唐辛子を減らしミリンを足して少しアレンジしました！

ピリ辛のタレがすごく美味しくてもったいなかったのですが、片栗粉を足してからめてみたらとろとろになって、カリカリの豆腐がいいアクセントになっていました！

材料もシンプルなので、夜食やお豆腐が余った時に助かりそうです！リピート確定！