

## 第38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 ～コチュジャンジャガイモ煮込み 当選作～



### 金田弘美さん

日本の芋の煮ころがしの韓国版という感じで、とても簡単手軽に出来ました。

ちょっとテーブル寂しいなあ～後一品何か欲しいなあせ、思った時にチャチャッと出来、お弁当にも隙間埋めるのにいつも粉ふき芋に頼るのですが、使えそうです。

先生より若干トロツとした煮汁が残らなかったのですが、火加減等で多くも少なくも加減できることが分かったので、総菜としてなのか液体少なくしたいお弁当としてなのかで使い分けていけたらと思います。

# 第38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 ～コチュジャンジャガイモ煮込み 当選作～



## 小林まりもさん

先日、買い物に出ようとしたら、突然のゲリラ豪雨。

今晚のおかずは、買い置きのもので間に合わせるしかないわと、食材をチェックしていたら、じゃがいももあるし、ねぎもあるし、調味料あるしと、準備すべき材料が、揃っていたので、作ってみる事にしました。

家族の中に、辛いのが不得手な者がいるので、お砂糖を若干？、多めに入れましたが、

キム・ヨンジョン先生のレシピ通りにすると、あらあら、本当に、トッポッキの味～！！

## 第38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 ～コチュジャンジャガイモ煮込み 当選作～



### 佐藤洋子さん

新じゃがをたくさんもらって定番料理だけでは消費できなくて困っていた所だったので動画を見て早速作ってみました。動画を見ながらチャレンジ。毎回ヨンジョン先生の動画は楽しくて元気とパワーをもらえて大好きです。

調味料を合わせて煮立たせると、本当にトッポッキの美味しそうな匂いが。広蔵市場で食べたトッポッキを思い出しました。ジャガイモを煮て煮汁を煮詰める具合も動画でわかりやすく説明して頂いたので完璧なとろみがついたと思います。

ただ、今回新じゃがだったのでなかなか角がとれてほっこりする仕上がりにならなかったのが残念です。次回は男爵いもでほっこりほくほくの煮込みに再チャレンジしたいと思います。毎日のパンチャンにも最適だし、ビールのおつまみ、小腹が空いた時の軽食にも最適な1品だと思います。

何度も作って自分の定番レシピに加えたいと思いました。

## 第38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 ～コチュジャンジャガイモ煮込み 当選作～



遠藤成美さん

先々週公州へ行ったときに食堂で出されたじゃがいものバンチャンの（おかず）がおいしくて、「どうやって作るんだろう？」と思ったんです。帰ってきて、こちらのレシピを見て「これだ」と思いました。あまりにタイムリーで驚きましたが、早速作ることができて嬉しくてたまりません。

韓国でお替りしたのでたくさん作ってみました。シンプルでボリューム感がありメイン料理にもなってくれそうです。

公州で食べたのとほぼ同じ味が再現できました。

第38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  
～コチュジャンジャガイモ煮込み 当選作～



櫻井英太郎さん

ジャガイモコチュジャン煮込みを作った感想は、調理時間が短く、手軽に作れるところが良いと感じました。特に、コチュジャンの量や煮込み時間を自分なりに調整することで辛さを増したり、ジャガイモの煮込み具合を自分好みに調整できるところがとても良かったです。

食べてみると、僕は辛いものが好きなので、程よい辛さとジャガイモの甘味がうまくマッチしていて美味しかったです。

これで米二杯はいけると感じました。