

## 第17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 ～ キムチピザ 当選作～



### 佐藤佳絵さん

材料を見たときは「トマトソースとキムチって合うのだろうか・・・」と少し不安だったのですが、作って食べてみるとキムチとトマトソースが深い味わいを出していて、心配は全く 無用でした！

トッピングに粉唐辛子を追加するので、辛くなりすぎないか心配でしたが、食べてみると「追い粉唐辛子」のおかげで味が引き締まりました。お酒のおつまみとしてもとてもぴっ たりですね。我が家ではトーストやピザは「魚焼きグリル」を活用しています。

今回もグリルに入る ように、クラストを四角くカット。今は自家製キムチが無いので市販のものを使いましたが、来月はキムチづくりをする予定なので自分でつけたキムチでピザを作るのが楽しみです。

## 第17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 ～ キムチピザ 当選作～



### 井村薫さん

ずっと訪韓出来ないなので、動画を見て料理を作って韓国へ行きたい気持ちを紛らわせています。「今回は何かな？」と毎回楽しみにして待っています。ナンや食パンでもいいと言ってみえたので、家にあったイングリッシュマフィンを使って早速ランチに作ってみました。

ネギの代わりに青唐辛子をのせましたが、ピリッと良いアクセントになりました。キムチとチーズは大好きな組み合わせですが、トマトソースともベストマッチでとっても美味しかったです。お酒にも合いそうなので今度はピザクラストで作っておつまみにしたいと思っています。

## 第17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 ～ キムチピザ 当選作～



### 上田陶子さん

「キムチピZZャは、韓国風にはさみで切りますよ～」ヨンジョン先生のコメント、目から鱗の裏技でした！

これまでどうしてハサミで切ることを思いつかなかったんでしょ。ピザ、ハサミで切れればよかったんだ！！と、大感動。

うちではこのピザを一番喜んだのは夫でした。お供は「生すだち酎」。

田舎の友達が送ってくれた季節の無農薬すだちを半割りにしたものをた～くさんグラスの底まで詰め込んで炭酸と焼酎と氷を入れて爽やかすぎる生すだち酎ハイ。

キムチピザとのベストマッチに日韓共演の幸せな晩酌となりました。

## 第17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 ～ キムチピザ 当選作～



### 野呂幸夫さん

韓国に行くことが出来ない日々が続き、ネットで本サイトを見つけました。そしてYouTubeを見ながら頑張って作りました。

いつも行く居酒屋の真似をしてクラッカーで作りました。

見かけは四角ですが、味は大変おいしかったです。また、チャレンジしたいです！

## 第17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 ～キムチピザ 当選作～



### 三井田智子さん

写真は3回目に作ったものです。1回目はベーコンなし、2回目は1回目よりチーズ増量で作りました。が、3回目で生地から作りたいと思い立ち、生のお米からピザ生地を作って、キムチピザを作りました！

3回目とあって、キムチとタマネギ、ベーコンと唐辛子粉のバランスも自分好みに完成し、チーズの量も生地の割合も完璧に作れました！！

家においだめしておいた栗マッコリと一緒においしくいただきました。私の定番料理の仲間入りです。