

なかよか

第1弾 「かんころポッキ」

안녕하세요(こんにちは)!

特に寒かった冬が去り、気持ちの良い日差しが続く季節となりました!

皆さんはこの春、暖かく過ごされていますか?

私はこの季節になりますと学生時代の新学期のワクワクした感じを思い出しますが、その流れで、わいわいとはしゃぎながら毎日通っていた「トッポッキ」のお店やその味も思い出されます。



学生時代の行きつけのトッポッキ屋

子どもから大人まで幅広く愛されている

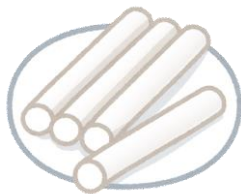
韓国の国民のおやつ



「トッポッキ」。

トッポッキの思い出やワクワク感であふれたこの前の休日、トッポッキを作ろうとしましたが、

なんと・・・トッポッキ用のお餅



を買い忘れたことに気が付きました。



どうしようと困っていた時に頭に浮かんだのは、

冷凍庫に大事に保管していた五島列島の名物

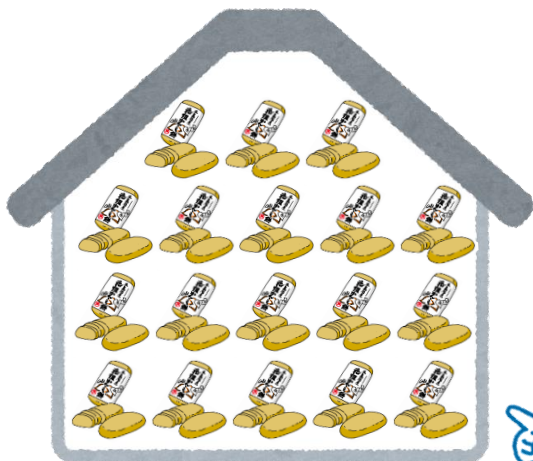


「かんころもち」!

美味しそうなかんころもちを見つけるとすぐ買ってしまう癖(?)のおかげで、



お家には様々なかんころもちが用意されていたのです!



(チェCIRのお家)

実際、韓国でもさつまいも入りのお餅をトッポッキに入れたり、さつまいもをそのままトッポッキに入れたりすることもあるので、この組み合わせは間違いないと思い作っていましたが、大×3正解でしたので、皆さんにご紹介したいと思います！



さつまいも入りのお餅



さつまいもムースのトッポッキ



さつまいもムースのトッポッキ

それでは、早速「**かんころポッキ**」作りに参りましょう～



かんころポッキを作ってみましょう!

※最近の韓国の人気番組である「ソジンの家」で紹介されたトッポッキのレシピを活用しました。

材料 (2人前)

■ 出汁

カタクチイワシ 一掴み (5~10個)

昆布 3cm×3cm 2枚

玉ねぎ ½個

長ねぎ ½本

※800mlのお水に材料を入れて
10分間煮込む。

■ トッポッキのソース

コチュジャン 60g

オリゴ糖 (又は水飴) 60g

砂糖 9g

濃口醤油 6g

■ 入れるもの

● かんころもち 400g

● かまぼこ 30g

● 長ねぎ ½個

↑ 好みのサイズに切る。

● ごま 少々

作り方

① 出汁800mlにトッポッキソースとかまぼこを入れて、強火で煮る。

② 沸騰すると中火でさらに15分ほど煮込む。

※トッポッキ用のお餅を使う場合は、この段階でお餅を入れて
15~20分煮込んでください。

③ 出汁がトロトロ~な状態になったらかんころもちを入れ、5分ほど煮込む。

④ くっつかないようにかき混ぜながら、好きな濃度になるまで煮込む。

⑤ 最後にネギを入れ、ごまをかけると完成!

★ 茹で卵やお野菜の揚げ物をトッポッキのソースに付けて
食べるとさらに美味しいです!



今回のコラムではチェ風の **かんころポッキ** をご紹介しましたが、いかがでしたか？

「かんころもち×トッポッキ」の相性はとても素晴らしく、料理に慣れていない方も簡単に作れる
と思いますので、おやつやお食事にぜひ味わってみてください！

次回のコラムでも、長崎ならではの美味しい食材を活用した韓国料理をご紹介したいと
思いますので、楽しみにしていてください！ アンニョン(バイバイ)～