

매운까르보나라떡볶이

동아맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



최근에 몇 번 만들어 먹은 떡볶이인데요, 그 반응이 가히 폭발적이었어요.

까르보나라 떡볶이는 많이 드셔보셨을 것인데요, 매운까르보나라 떡볶이는 좀처럼 접하거나 만들어 드셔볼 기회가 없었을 거예요. 그리고 솔직히 요건 집에서 직접 만들어 먹으면 더욱 더 맛이 있어요. 재료를 갖추고 나면 적어도 2-3번은 푸짐하게 넉넉히 즐길 수 있거든요. 또 만드는 방법도 어렵지 않아서 만족도 120% 확실합니다.

맛이요? 우리 한국사람 입맛뿐 아니라 외국인들의 입맛도 사로잡을 맛이에요.

어흑~~ 세상에나!! 이렇게 맛있어도 되는건가요??

그냥 까르보나라떡볶이는 한국인이란면 조금 느끼하게 느껴지지만, 요건 느끼하지 않고 끝까지 맛있게 매콤칼칼 꼬소하게 드실 수 있는 떡볶이랍니다.

꼭 만들어 드셔보세요. 꼭 꼭 꼭!!!

-Recipe-

◎ 재료 준비 ◎
2-3인분

(종이컵과 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 떡볶이 떡 (300g), 후랑크 소시지 (2개), 양파(4분의 1개-50g), 브로콜리(1줌-50g), 체다슬라이스치즈(1장)
- ◆ 매운크림소스 재료: 고춧가루(1), 고추장(1), 맛술(3), 생크림(1컵), 우유(1컵), 청양고추(2개)
- ◆ 추가 양념 재료: 올리브유(1), 다진 마늘(1), 소금(0.2), 통후추 간 것 (적당량)



1 매운크림소스 만들기 - 매운크림소스 재료인 고춧가루, 고추장, 맛술을 잘 섞는다.



2 생크림, 우유를 붓고, 청양고추를 송송 썬 것을 넣어 고루 잘 섞어 매운크림소스를 준비한다.



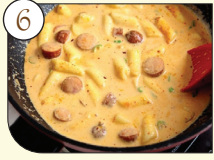
3 떡볶이떡은 씻어서 물기를 빼고, 후랑크 소시지는 1cm 간격으로 송송 썰고, 양파는 채 썰고, 브로콜리도 먹기 좋게 썰어둔다.



4 달군 팬에 올리브유를 두르고, 다진 마늘과 채 썬 양파를 넣고 중불에서 1분간 볶는다.



5 이어서 떡볶이떡과 햄을 넣고 1분간 달달 볶는다.



6 매운크림소스를 붓고 강불로 바글바글 끓인다. 다시 중불로 줄여 떡이 푹 익을 때까지 끓인다.



7 떡이 말랑하게 익으면 체다슬라이스치즈를 넣고 맛을 보아 소금, 후춧가루를 뿌리고 고루 섞는다.



8 접시에 요리를 담아서 완성한다. (혹 다시 데워 먹을 경우 우유를 적당히 붓고 촉촉하게 데워 드시면 됩니다)

메디케어 보험 **uniti** 칼메디커넥트 보험

- ☑ 65세가 되어서 Medicare Part A & B를 받으신 분들(신규가입자)
- ☑ Medicare에서 커버 못하는 20%의 혜택을 위한 보조보험(Supplemental)
- ☑ 현재 가지고 계신 HMO가 불편하신 분
- ☑ 타주나 해외에 여행을 자주 가시는 분
- ☑ 타주 혹은 다른 카운티에서 이사오신 분
- ☑ 직장보험이 끝나서 메디케어 Part B를 신청하신 분
- ☑ 메디칼에서 중단된 Benefits를 계속 원하시는 분
- ☑ 메디칼 메디케어를 모두 가지고 계신데 자동 HMO에 가입되신 분
- ☑ Part D(약보험)

메디케어
전문가와 상의하세요!



한은주 (Michelle Han)

uniti global insurance services 유니티 • 종합보험 CA LIC #0G07155 (714)906-4475

구이마을

대창구이, 곱창구이, 막창구이, 푸짐하고 맛있는 집으로 소문난 참숯불 구이 • BBQ 콤보, 꾸꾸미짬아구짬



714.484.9292 8535 Knott Ave., Buena Park, CA 90620

엄마손맛! 가정식 백반 전문점

개나리 본가

Gaenali Bon Ga

호돌이 식당이 서울순대 자리로 옮겨 좀 더 쾌적한 장소에서 새롭게 모십니다!



주류 라이선스 획득 기념 소주 399부터

개나리 본가 714.263.0308

8757 Garden Grove Blvd., Garden Grove, CA 92844

