## 내우카레파노타

## 등이만 문성실의 이야기가 있는 밥상





스파게티에 카레가 더해지면 어떤 맛이 날까요? 그 맛이 궁금해서 만들어 보았는데, 의외로 맛이 너 무 괜찮더라고요. 아니 괜찮은 정도가 아니라 깜놀! 깜짝 놀란 맛이었어요. 바지락과 새우가 들어가 더 담백하면서도 감칠맛 나고……먹을수록 은근히 끌 리는 중독성 있는 맛이에요.

만들어서 바로 먹으면 촉촉한 국물에 새우와 바지락의 맛이 카레소스와 함께 스파게티 면에 쏙쏙 배어들어서 아주 훌륭해요. 스파게티를 이렇게 먹어도 정말 괜찮네~~ 하면서 감탄하며 먹었답니다.

지금도 그 맛이 자꾸 떠오르고, 수려한 자태가 어른거려 아무래도 오늘 내일 중으로 다시 한 번 더 만들어 먹어야 할까 보아요.

## -Recipe-

재료 준비 ⊙2 인분

(종이컵과 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 스파게티면 (100g), 킹 새우(5마리), 마늘(5쪽), 쪽파(1대), 카레가루(3)
- ◆ 바지락육수: 바지락 (1봉지), 물(2컵)
- ◆ 양념 재료: 올리브 유(2), 화이트와인 또 는 청주(2), 크러쉬드 페 퍼(0.5), 통후추 간 것( 적당량)



바지락육수 재료인 해감 을 한 봉지 바지락, 물을 넣 고 팔팔 끓인다.



바지락육수에 카레가루 를 넣고 고루 섞는다. 마늘 은 편으로 썰고, 쪽파는 송 송 썰어 준비한다.



달군 팬에 올리브유를 두 르고 마늘을 넣고 1분 정도 노릇하게 굽듯 볶다가,새우 살과 화이트와인이나 청주 를 넣고 1분가 더 복는다



를 넣고 1분간 더 볶는다. 끓기 시작하면 스파게 티면과 크러쉬드 페퍼, 통 후추 간 것을 넣어 골고루

섞는다.



삶은 것은 껍질이 있는 채 로 약 6~7개 정도만 남기고 모두 살만 발라주고, 바지 락육수를 따로 받아 자연 스럽게 식힌다

물에 굵은 소금을 넣고 팔

팔 끓으면, 스파게티면을



넣고 삶아 체에 밭쳐둔다. 카레가루를 섞은 바지



입맛에 맞게 간을 한 후 용기에 요리를 담고 송 송 썬 쪽파를 살짝 뿌려주 면 완성.



## 차원이 다른 RESALE STORE 만물상



www.laeverything.net

사업을 Open/Close 하십니까? 이사 / 귀국 하십니까?

Free Delivery 및 Pick up (타운내) 편리하고 넓은 파킹랏
● 엔틱, 고기구, 사무용, 가정용 가구, 전자제품

엔틱, 고가구, 사무용, 가정용 가구, 전자제품
 식당, 주방용품, 스포츠용품, 미용장비, 악기

◇Everything 수리 전문 (40년 경력) ◇ TV, 냉장고,세탁기, 드라이어등 모든 전자제품 (가정용/상업용) 자동차 수리도 전문, 무료상담 환영

**213.747.5550 / 562.477.5435** 13061 Galway St, Garden Grove, CA 92844



