

고구마맛탕

등이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



고구마는 찌거나 구워서 먹는 것이 보통이지요. 하지만 맛탕으로 만들어도 간식으로 손색이 없습니다. 부드럽고 달콤함에 끌려 하나만 더, 하나만 더 하고 먹다 보면 어느새 포만감이 밀려들곤 하지요.

사실 우리집 아이들은 고구마를 별로 안 좋아하는데요, 맛탕으로 만들어 주면 언제나 빈 접시만 남는답니다.

촉촉하면서도 부드러운 고구마맛탕. 소금을 조금 넣어 은근 짭조름하면서 기분 좋은 단맛이 확~ 휘감기는 맛!! 부드럽고 촉촉해 아이들이 먼저 찾는 고구마맛탕. 쌀쌀한 가을날에 더욱 어울리는 간식이랍니다. 요리법도 간단하니 딱딱~. 맛있게 만들어 드세요.

Recipe

3~4인분
(저울과 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 고구마(껍질 벗긴 상태로 400g), 튀김기름(1컵), 검은깨(약간)
- ◆ 시럽 재료: 식용유(1), 흑설탕(2), 올리고당(4), 소금(약간)



1. 고구마는 껍질을 벗긴 상태로 한 두입 정도로 먹을 수 있는 크기로 고구마를 자른다.



2. 팬에 식용유를 넣고 170~180도 정도 달군 후, 고구마를 넣고 중간 중간 뒤적여가며 노릇하게 튀겨준다.



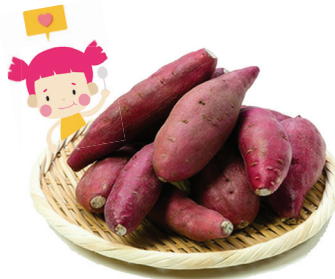
3. 노릇노릇 잘 튀겨진 고구마는 한김 식힌다. (고구마를 생으로 튀겨도 속까지 푹 잘 익어오.)



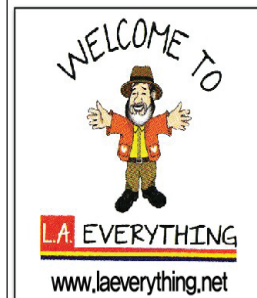
4. 시럽재료인 식용유, 흑설탕, 올리고당, 소금을 넣고 바글바글 끓인다.



5. 시럽이 모두 녹으면 고구마 튀긴 것을 넣고 검은깨도 적당량 봐서 술술 뿌리고 골고루 버무려주면 끝.



차원이 다른 RESALE STORE **L.A. EVERYTHING** 만물상



사업을 Open/Close 하십니까?
이사 / 귀국 하십니까?
Free Delivery 및 Pick up (타운세) 편리하고 넓은 파킹장
• 엔틱, 고구, 사무용, 가정용 가구, 전자제품
• 식당, 주방용품, 스포츠용품, 미용장비, 악기

◇ Everything 수리 전문 (40년 경력) ◇

TV, 냉장고, 세탁기, 드라이어 등 모든 전자제품 (가정용/상업용) 자동차 수리도 전문, 무료상담 환영

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

한장소에서 **36**년 역사를 가진 회사 st. Lic#432652

오렌지 카펫

카펫 / 나무마루 / 각종블라인드 / 커튼
(714)530.7771 13061 Galway St, Garden Grove, CA 92844

구이마을

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



714.484.9292
8535 Knott Ave., Buena Park, CA 90620



Cafe **PATIO** 酒

Chinese Korean Cuisine
Beer & Soju • 소주 호프

Happy Hours 소주 \$6.00 맥주 피쳐 \$9.50
5Pm~8Pm

한식·중식·퓨전요리

한 장소에서 즐기세요!

- 양장피 통삼겹살 구이
- 감풍새우 족발 해파리 냉채
- 짜장면 홍합 조개탕
- 짬뽕

- 생일파티 샴페인 증정
- 각종 소주, 10여가지 생맥주 막걸리, 동동주, 사케 완비
- 60가지 이상의 식사와 안주
- 스포츠 중계
- 넓고 안전한 파킹
- Uber Eats, Postmates 배달

각종모임, 행사 회식장소로 적합



714.449.0939 예약문의 714.329.9199

133 W. Chapman Ave. #102, Fullerton, CA 92832

