콩나물황태해장국

둥이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상

저는 뜨끈한 국물에 밥을 말아서 반찬과 먹는 밥상을 제일 좋아해요. 사람마다 식성이 다르긴 한데요, 저는 한여름에도 찬 음식보다 따끈한 국물요리를 더 좋아하고, 또 반찬 위주의 밥상 보다는 꼭 국이나 찌개가 있어야 밥을 잘 먹었다고 생각하는 사람이랍니다.

그래선지 요즘들어 따뜻하게 마음을 가다듬으면서 내린 핸드드립커피, 그리고 따끈하게 바글바글 끓인 호호 불면서 먹는 국물요리가 자주 생각이 난답니다. 그래서 하루는 같이 밥 먹는 사람들과 함께 먹자 싶어 황태를 넣은 시원한 콩나물황태해장국을 아주 넉넉하게 끓였답니다. 시원하게 끓여 밥 한그릇 말아서 반찬을 곁들여 먹고나니 정말 속이 확 풀리는 기분이더라고요.

돈 많이 안 들이고 여러 사람 시원하게 속을 풀어 주었네요. 여러분도 속 터지는 세상(?) 콩나물황태해장국으로 속을 풀어보세요!

시원하다! 소리가 절로 나오는 콩나물황태해장국! 여러분도 시원한 황태해장국으로 속을 풀어보세요.

Recipe

(6~7인분)
(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 콩나물(6줌-300g), 황태채(50g), 멸치다시마육수(12컵), 대파(2분의 1대) ◆ 양념재료: 다진 마늘(0.5), 새우젓(3), 후춧가루(적당량) ◆ 양념다대기: 다진 청양고추(2), 다진 마늘(0.5),고춧가루(2), 맛술(1), 국간장이나 참치진국(1)
◆ 추가 재료: 김 가루(적당량)

1. 육수는 멸치와 다시마를 넉넉하게 넣고, 황태머리나 건새우도 있으면 넣어서 진하게 푹푹 끓인다.

2. 황태채는 먹기 좋게 잘라 물을 흩뿌려 촉촉하게 만든다.

3. 콩나물은 깨끗하게 씻어서 물기를 쪽 뺀다.

4. 멸치다시마육수에 콩나물을 넣고 팔팔 끓이고, 국물이 끓을 때 북어채를 넣고 중불에서 다시 10~12분 정도 끓인다.

5. 다진 마늘, 새우젓, 후춧가루, 송송 썬 대파를 넣고 한소끔 더 끓인다. 그동안 양념다대기재료를 넣고 잘 섞어 양념을 만든다.

6. 완성그릇에 콩나물황태해장국을 담고 양념다대기를 곁들이고, 추가재료인 김 가루를 취향껏 올리고, 밥과 함께 상에 내면 끝.

FBM First Business Machines, Inc.

복사기 무료

1st month FREE

복사기 렌탈! 판매! 서비스!

B&W Rent $75~
Color Rent $100~

FBM RENT PROGRAM

- FREE Copier, Finisher
- FREE Toner, Part, Labor
- FREE Network, Print, Scan
- Flexible Program
- Fast Service

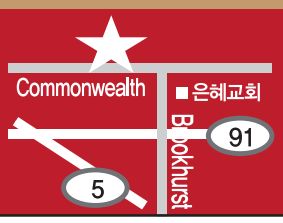
800.582.3321
562.802.9044
13203 E.Rosecrans Ave.
Santa Fe Springs CA 90670

도깨비 동굴김치

동굴에서 김치가 나왔다?

- 말린대추
- 대추절편
- 대추진액

- 친환경 웰빙 김치
- 신선한 재료
- 순국산 재료

진하게 다려진 대추차!

농수산 마트 T.714-403-1230
1811 W Commonwealth Ave. #M, Fullerton, CA 92833 (일요일 휴무)