

목이버섯잡채

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



오늘 요리는 목이버섯이 듬뿍 들어간 잡채입니다. 목이버섯과 건표고버섯 모두 마른 상태라 저장성이 좋은 재료인데 요, 이것을 불리고, 당면도 불려서 만드는 요리입니다. 불리는데 시간이 걸리지만, 만들기는 간단하고 양념 또한 대부분 집에 있는 재료로 맛있게 만들 수 있는 잡채입니다.

어려서는 희안하게 생겼다면 골라 내고 먹었던 목이버섯이 이제는 그 쫄깃하고 씹히는 부드러움이 참 맛있네요. 버섯만 넣은 깔끔한 잡채!

버섯볶음이다 생각하면서 먹다가 이내 집히는 까만 색깔의 짭조름하고 고소한 당면의 맛이 아주 그만입니다. 표고버섯과 목이버섯의 씹히는 맛과 향도 나무랄 데가 없습니다. 고기보다 더 맛있는 버섯! 씹히는 맛과 향이 참 좋은 버섯 가득 잡채!

그럼 목이버섯 듬뿍 들어간 잡채를 만들어 볼까요?

Recipe

(2-3인분)
(저울 및 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 당면(2줌-100g), 목이버섯 불린 것(10장), 표고버섯(말린 것 3장 분량)
- ◆ 양념재료: 식용유(2), 맛술(2), 간장(5), 설탕(1), 올리고당(2), 참기름(2) 후춧가루(약간), 통깨(0.5)



1. 당면과 목이버섯 그리고 표고버섯 말린 것을 각각 미지근한 물에 담귀 30분에서 1시간 정도 불린다.



2. 불려진 목이버섯에서 딱딱하고 지저분한 것을 떼어내고 통통하게 불려진 상태로 표고버섯과 함께 준비한다.



3. 목이버섯과 표고버섯 불린 것을 먹기 좋게 한입 크기로 썬다.



4. 불린 당면은 끓는 물에 넣고 휘휘 1분간 저어 투명하게 삶아 찬물에 헹구어 체에 받쳐 준비한다.



5. 달군 팬에 식용유를 두르고, 목이버섯과 표고버섯을 넣고 재료가 잘 익도록 충분히 2분간 달달 볶는다.



6. 이어서 맛술, 간장, 설탕, 올리고당을 넣어 양념하고, 바로 이어 삶은 당면을 넣고 볶은 후 참기름, 후춧가루, 통깨를 넣고 골고루 잘 섞어 주면 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 나왔습니다?

•친환경 웰빙 김치 •신선한 재료 •순국산 재료



포기김치



여수돌산갓김치



총각김치



울릉도 명이나물

100% 엄마국물

4개 \$20

4 가지맛(멸치, 디포리, 표고, 꽃게)



농수산 마트 T.714-403-1230

1811 W Commonwealth Ave. #M, Fullerton, CA 92833 (일요일 휴무)

