

콩나물돼지고기찌개

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밤상



콩나물과 돼지고기가 듬뿍 들어간 콩나물찌개를 만들어 보았어요. 보통 찌개나 국은 육수 없이 만들면 맛을 내기 참 어렵습니다. 그런데 이번에 소개하는 콩나물돼지고기찌개는 콩나물이 듬뿍 들어간 자글자글한 찌개 스타일로 육수를 사용하지 않아도 그 맛이 참 좋습니다. 국물이 많은 스타일이 아니라 전골을 먹는 듯한 느낌이 드는 참 독특한 찌개라고 생각하면 좋겠네요.

늘 친근한 음식 재료들임에도 같이 넣고 요리할 생각을 하지 못했는데, 이번에 함께 넣어 요리해보고 참 잘 어울리는 식재료라는 생각이 들었습니다. 이전에 콩나물을 재료로 한 요리, 돼지고기를 재료로 요리에서는 맛볼 수 없었던 색다른 맛과 느낌, 참 놀랄 만한 맛이었어요.

양념으로 고추장과 새우젓, 그리고 맛술을 넣으니 이 셋이 조화를 이루어 감칠맛을 더해 콩나물찌개가 짹짹 들어옵니다.

따뜻한 밥에다 다진 돼지고기가 도돌도돌 씹히는 넉넉한 콩나물이 들어간 찌개를 넣고 척척 비벼서 먹으면 어느새 밥 한그릇 푹딱!! 사진만 봐도 다시 침샘이 자극되는 그런 맛!

맛있게 자글자글 끓여 드세요.

Recipe

(3~4인분)
(중이컵과 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 콩나물(6줌-300g), 돼지고기 다진 것(200g), 팽이버섯(1봉지), 양파(4분의 1개), 대파(2분의 1대), 청양고추(1개), 물(3컵+2분의 1컵)
- ◆ 돼지고기양념재료: 고춧가루(3), 다진 마늘(1), 고추장(1), 맛술(2), 새우젓(1), 까나리액젓(2) ◆ 추가양념재료: 소금, 후춧가루(적당량)



1. 콩나물은 씻어 물기를 빼 준비하고, 팽이버섯은 밑동을 떼고 2등분 해서 가닥가닥 대충 풀어 놓고, 양파는 채 썰고, 대파, 청양고추는 어슷 썬다.



2. 돼지고기 다진 것에 돼지고기양념 재료인 고춧가루, 다진 마늘, 고추장, 맛술, 새우젓, 까나리액젓을 넣고 섞는다.



3. 2를 타지 않게 볶다가 물을 붓고 불의 세기를 올려 바글바글 끓인다. (볶을 때 탄다 싶으면 물을 조금씩 추가해서 넣어 주면서 타지 않게 볶아주세요.)



4. 끓기 시작하면 콩나물과 대파와 청양고추를 넣고 끓인다.



5. 어느정도 끓으면 팽이버섯을 넣고 자글자글 조금 더 끓인다.



6. 마지막으로 맛을 보아 추가양념재료인 소금, 후춧가루(적당량)를 넣고 나머지 간을 입맛에 맞게 하면 끝.

만두 | 캐더링 전문 | 단체모임 주문 환영

조미료 없이 방부제 없이
정성의 손맛이 살아있는 자연의 맛 그대로!

명가손만두

양파, 버섯, 당근 등 율가닉 야채를 사용하여 더 건강하게 만들었습니다.

- 해물 만두**
새우, 오징어 가득
- 김치 만두**
한국산 태양초 고춧가루와 한국산 최고급 천일염으로 담은 포기김치
- 고기 만두**
최상급 고기만을 직접 갈아 넣어서 담백합니다

100% HANDMADE

COUPON
3 lbs 만두 구입시
400g 미니 손만두 팩을 드립니다!!

영업시간
10:30AM~8:30PM

* 각종 단체 모임 주문 환영 * 매주 화, 수요일은 쉽니다 *

T.714.732.3084
2009 W. Commonwealth Ave. Unit C
Fullerton, CA 92833

“에버그린 프리스쿨입니다”

www.myeverygreenschool.com

GOD IS LOVE 1JOHN4:19

evergreen
PRESCHOOL • KINDERGARTEN
SINCE 2012

714.670.9687