고추참치쌈장

둥이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상

오늘은 대박 쌈장 하나 소개할게요. 벌써 몇 번을 만들어 먹었는지 모르겠는데요, 맛을 본 사람들이 하나같이 맛있다고 엄지를 번쩍 치켜올린 그런 쌈장입니다. 다들 맛보면서 어떻게 만드는 것이냐고? 제품으로 만들어 팔라고……

레시피를 보시면 맛이 없을 수가 없게 만들어진 그런 쌈장인데요, 무엇보다 만들기도 엄청 쉬우면서 만들어 놓으면 짜지 않으면서 감칠맛이 '확~' 도는 쌈장이예요.

양배추를 듬뿍 쪄서 밥 대신 양껏 드셔보세요. 양배추만 그냥 먹으면 많이 먹기 힘드니 맛있는 쌈장이 있으면 더 좋겠지요?

맛은 상상하신대로인데요, 청양고추와 대파의 양은 조절해서 넣으시면 돼요. 저는 덜 짜게 하려고 넉넉하게 넣었답니다. 고추참치 자체가 양념이 잘 되어 있어서 달리 다른 양념 없이 시판쌈장과 섞어주는 것만으로도 아주 훌륭한 맛의 쌈장이 된다는 거~~.

섞기만 하면 정말 맛있어지는 세상에 이런 맛이 고추참치쌈장. 대박 쌈장이니 꼭 만들어 드세요!! 강추강추!!

Recipe

(7~8 인분)
(밥숟가락 계량)

- 주재료: 양배추(2분의 1통), 쌈 채소(적당량)
- 고추참치쌈장재료: 청양고추(2개), 대파(2분의 1대), 고추참치(작은 것 1통) 시판 쌈장(7), 참기름(0.5), 통깨(0.5)

1. 청양고추, 대파는 송송 썰어 준비한다.

2. 시판 쌈장과 고추참치 작은 것도 함께 준비한다.

3. 고추참치쌈장재료를 모두 넣는다.

4. 3을 골고루 잘 섞어 고추참치쌈장을 만든다. (그냥 섞기만 하면 되니 완전 간단)

5. 양배추는 김이 오른 찜통에 원하는 식감대로 찐다. (푹 쪄도 좋고, 설컹하게 쪄도 좋아요.)

6. 쌈채소도 취향껏 준비해서 양배추 찐 것과 고추참치쌈장을 밥과 함께 내면 끝.

타운 미용실
헤나염색
부분가발
정수리 머리가 빠져 고민하시는 분!
Special Sale (월~금)
볼륨매직 $120 up
염색+코팅+컷트 $45 up
펌+컷트 $45 up
남자컷트 $15 up 여자컷트 $20 up
맞춤 부분가발
모터치 스텐톤지점

스킨케어, 경락
(714) 901-6388
7536 Katella Ave., Stanton, CA 90680

이지스
물이 샜습니까 ?
곰팡이가 있습니까 ?
Lic #227275
Free Consultation, Inspection
213.336.1203
714.420.8288

정순배 니트패션
40년 경력
니트 정장 맞춤 전문점
5월 가정의 달 스페셜
전품목 및 맞춤니트
가격인하
"오래된 니트"
최신형으로 수선 해드립니다
◆ 최고급 이태리 실(원사)로만 사용함
◆ 여성니트 정장맞춤 전문점
◆ 결혼, 예단, 파티복, 드레스

30대~50대 분들을 위한 캐주얼 스타일 니트도 맞추어 드립니다
T. 714.539.1450
8942 Garden Grove Blvd. #103, Garden Grove, CA 92844
2QUICK 한국택배
714.745.4164
(3일내 배송)