

매운 까르보나라떡볶이

동이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



최근에 몇번 만들어 먹은 떡볶이인데요, 그 반응이 가히 폭발적이었어요.

까르보나라떡볶이는 많이 드셔 보셨을 것인데요, 매운 까르보나라떡볶이는 좀처럼 접하거나 만들어 드셔볼 기회가 없었을 거예요. 물론 팔긴 하는데 좀 비싸고 일부러 찾아가서 먹어야 하고.....그리고 솔직히 요건 집에서 직접 만들어 먹으면 더욱더 맛이 있어요. 재료를 갖추고 나면 적어도 2~3번은 푸짐하게 넉넉히 즐길 수 있거든요. 또 만드는 방법도 어렵지 않아서 만족도 120% 확신합니다.

맛이요? 우리 한국사람 입맛뿐 아니라 외국인들의 입맛도 사로잡을 맛이에요.^

어흑~~ 세상에나!! 이렇게 맛있어도 되는건가요??

그냥 까르보나라떡볶이는 한국인이란만 조금 느끼하게 느껴지지만, 요건 느끼하지 않고 끝까지 맛있게 매콤칼칼 꼬소하게 드실 수 있는 떡볶이랍니다.

꼭 만들어 드셔보세요. 꼭 꼭 꼭!!!

-Recipe-

◎ 재료 준비 ◎
2-3 인분

(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 떡볶이 떡 (300g), 후랑크 소시지 (2개), 양파(4분의 1개-50g), 브로콜리(1줌-50g), 체다슬라이스 치즈(1장)

◆ 매운크림소스 재료: 고춧가루(1), 고추장(1), 맛술(3), 생크림(1컵), 우유(1컵), 청양고추(2개)
◆ 추가 양념 재료: 올리브유(1), 다진 마늘(1), 소금(0.2), 통후추 간 것 (적당량)



1 매운크림소스 만들기 - 매운크림소스 재료인 고춧가루, 고추장, 맛술을 잘 섞는다.



2 생크림, 우유를 붓고, 청양고추를 송송 썬 것을 넣어 고루 잘 섞어 매운크림소스를 준비한다.



3 떡볶이떡은 씻어서 물기를 빼고, 후랑크 소시지는 1cm 간격으로 송송 썰고, 양파는 채 썰고, 브로콜리도 먹기 좋게 썰어둔다.



4 달군 팬에 올리브유를 두르고, 다진 마늘과 채 썬 양파를 넣고 중불에서 1분간 볶는다.



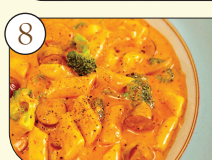
5 이어서 떡볶이떡과 햄을 넣고 1분간 달달 볶는다.



6 매운크림소스를 붓고 강불로 바글바글 끓인다. 다시 중불로 줄여 떡이 익을 때까지 끓인다.



7 떡이 말랑하게 익으면 체다슬라이스치즈를 넣고 맛을 보아 소금, 후춧가루를 뿌리고 고루 섞는다.



8 접시에 요리를 담아 완성한다. (혹 다시 데워 먹을 경우 우유를 적당히 붓고 촉촉하게 데워 드시면 됩니다)

가든그로브 비타민 전문점

Organic Vitamins

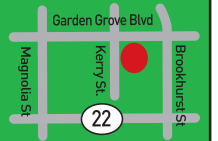
- 500종류 정도의 비타민과 원료구비
- 비타민 원료 : 아사이, 마귀, 블루베리, 고지베리베리, 아로니아, 그라비올라, 크랜베리, 비타민나무, 여주농축액, 차콜, 콜라겐, 블랙커런트, 모링가, 로알제리원액, 페루산삼, 마가, 트리블러스(산삼보다 높은 사포닌 함유)



이제 비타민은 전문점에서 정확한 진단 후 복용하세요.



Tel. (714)534-4938
9972 Garden Grove Blvd #G
Garden Grove, CA 92844



TOP IMAGING CENTER

2020 최신시설 확장 오픈

MRI

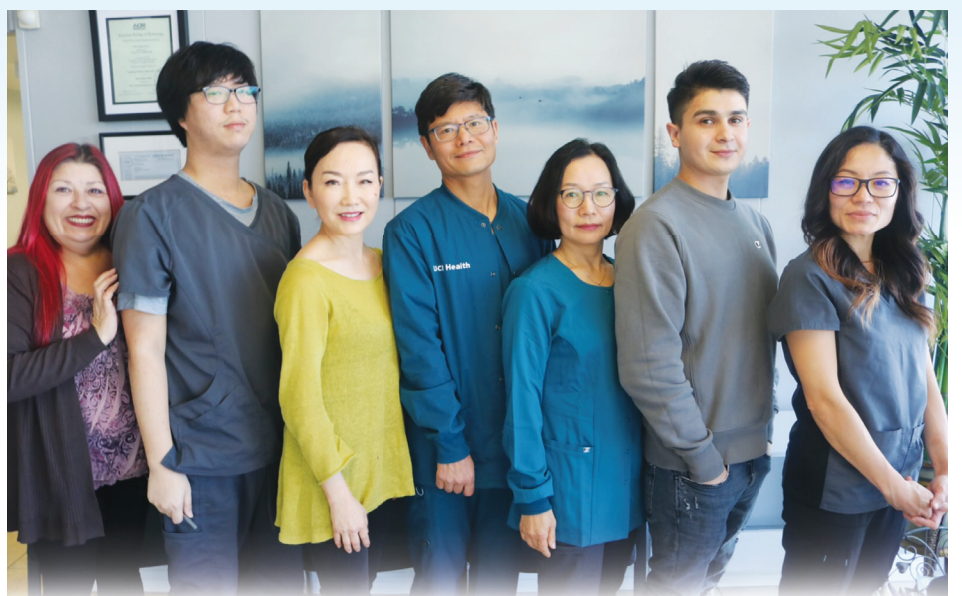
X-Ray

ULTRASOUND

뇌졸증이 걱정 되십니까?

갑상선, 지방간, 신장도 검사합니다.

특별 Promotion
초음파(ULTRASOUND) \$60 로
건강 유무를 조기에 찾으십시오!



예약: 617.902.8293

13091 Kerry St. Garden Grove CA 92844
topimagingcenter@gmail.com