

새우카레파스타

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



스파게티에 카레가 더해지면 어떤 맛이 날까요? 그맛이 궁금해서 만들어 보았는데, 의외로 맛이 정말 괜찮더라고요. 아니 괜찮은 정도가 아니라 깜놀! 깜짝 놀란 맛이었어요. 바지락과 새우가 들어가 더 담백하면서도 감칠맛 나고... 먹을수록 은근히 끌리는 중독성 있는 맛이에요.

만들어서 바로 먹으면 촉촉한 국물에 새우와 바지락의 맛이 카레소스와 함께 스파게티 면에 쫄쫄 배어들어서 아주 훌륭해요. 스파게티를 이렇게 먹어도 정말 괜찮네~ 하면서 감탄하며 먹었습니다.

지금도 그맛이 자꾸 떠오르고, 수려한 자태가 어른거려 아무래도 오늘 내일 중으로 다시 한번 더 만들어 먹어야 할까 보아요.

-Recipe-

◎ 재료 준비 ◎
2인분

(종이컵과 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 스파게티면 (100g), 킹 새우(5마리), 마늘(5쪽), 쪽파(1대), 카레가루(3)
- ◆ 바지락육수: 바지락 (1봉지), 물(2컵)
- ◆ 양념 재료: 올리브유(2), 화이트와인 또는 청주(2), 크러쉬드 페퍼(0.5), 통후추 간 것(적당량)



바지락육수 재료인 해감을 한 봉지 바지락, 물을 넣고 팔팔 끓인다.



삶은 것은 껍질이 있는 채로 약 6-7개 정도만 남기고 모두 살만 발라주고, 바지락육수를 따로 받아 자연 스럽게 식힌다



바지락육수에 카레가루를 넣고 고루 섞는다. 마늘은 편으로 썰고, 쪽파는 송송 썰어 준비한다.



물에 굵은 소금을 넣고 팔팔 끓이면, 스파게티면을 넣고 삶아 체에 받쳐둔다.



달군 팬에 올리브유를 두르고 마늘을 넣고 1분 정도 노릇하게 굵뎠 볶다가, 새우살과 화이트와인이나 청주를 넣고 1분간 더 볶는다.



카레가루를 섞은 바지락육수를 붓고 바글바글 끓인다.



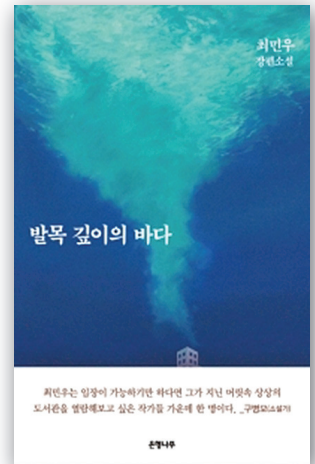
끓기 시작하면 스파게티면과 크러쉬드 페퍼, 통후추 간 것을 넣어 골고루 섞는다.



입맛에 맞게 간을 한 후 용기에 요리를 담고 송송 썬 쪽파를 살짝 뿌려주면 완성.

신간

발목 깊이의 바다



현실과 환상을 자유자재로 변주하며 소설의 다양한 스펙트럼으로 평단의 호평을 받고 있는 최민우의 두 번째 장편소설이다. (중략) 소설은 비극적 과거가 낳은 피해자와 그로 인한 희생의 정당성에 대해 고민하게 한다. 직진하는 상상력과 적재적소에 배치된 위트, 그리고 묵직하게 울리는 문학적 성찰, 매력적인 인물들을 전면배치함으로써 소설의 심부가 될 '대실종'이라는 미스터리한 사건을 인물들 사이에 던져 놓는다. (인터넷교보문고의 '책소개' 중에서)

■ 최민우 지음 | 은행나무 펴냄 | 281쪽

내과 · 노인과 전문병원

이광혁 내과

이민국(USCIS) 신체검사 지정병원

건강 검진 스페셜

\$99

1. 내과 전문의 상담, 진찰 및 치료 (1회)

2. 종합혈액검사:

혈당검사, 간기능 검사, 신장기능검사, 갑상선호르몬검사, 종합콜레스테롤검사, 중성지방검사, 전해질검사, 혈중단백질검사, 칼슘검사, 빈혈검사, 백혈구검사, 적혈구검사, 혈소판검사, 요산검사, 췌장효소검사

3. 정밀소변검사:

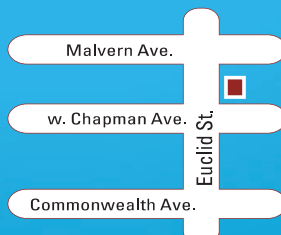
Color, Character, Specific Gravity, PH, Glucose, Protein, Ketones, Blood, Urobilinogen, Bilirubin, Nitrite, WBC, RBC, Epithelial Cells, Bacteria, Casts, Crystals

진료시간 : 9am-6pm(월화목금), 9am-1pm(수토)

각종보험, 메디케어, PPO, HMO 받습니다.

Tel: 714.879.8700

400 N. Euclid St.
Fullerton, CA 92832



John K. Lee, M.D.

미국 내과보드 전문의
미국 노인과보드 전문의
Diplomate, American Board of Internal Medicine
CAQ in Geriatric Medicine
Member, American College of Physicians
Member, American Geriatrics Society
Member, American Medical Association

