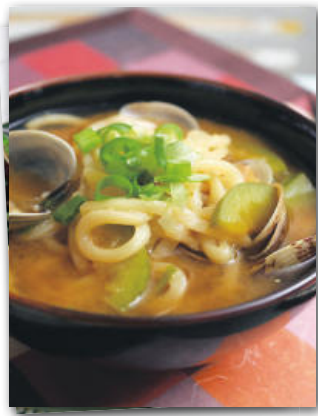


된장칼국수

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



요새는 쫄깃한 면발에 따끈한 국물이 있는 칼국수가 자꾸만 팽기네요.

늘 칼국수 하면 바지락을 잔뜩 넣은 해물맛의 시원한 칼국수나 아니면 사골 육수를 넣어야제 맛이라고 생각하시는 분들도 계신데, 된장으로 끓여 우리 맛을 그대로 살린 된장칼국수는 된장의 깊은 맛이 일품이에요.

여기에 청양고추를 송송 썰어서 칼칼함을 더하고 송송 썰어 넣은 파도 칼국수의 맛을 높여준답니다.

따뜻한 국물이 생각나는 날, 된장 칼국수 어떠세요?

Recipe

(2인분)

(종이컵과 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 칼국수(2인분), 애호박(1줌), 청양고추(1-2개), 바지락(1봉지), 실파나 대파썬 것(3)
- ◆ 국물 재료: 국물용 멸치(20마리), 다시마(10\*10cm 짜리 1장), 물(7컵)
- ◆ 양념 재료: 된장(2.5), 다진 마늘(0.3)



1. 먼저 국물 재료인 물에 국물멸치, 다시마를 넣어 끓여 육수를 내고 다 끓인 육수는 체에 받쳐 맑은 육수만 따로 받아낸다.



2. 멸치육수에 된장을 풀어 넣고 팔팔 끓인다(된장은 된장의 염도에 따라 양을 달리 하세요).



3. 육수를 끓이는 동안 바지락 씻어 놓고, 애호박은 은행잎 모양으로 썰고, 청양고추와 파도 송송 썰어 준비한다.



4. 이어 애호박과 청양고추, 다진 마늘을 넣고 팔팔 끓이다가 마지막으로 봉지 바지락을 넣고 송송 썬 파를 넣고 끓여주면 된장국물 육수는 완성.



5. 된장국물을 끓이는 동안 한쪽 볼 옆에서는 칼국수를 삶아준다(너럭하게 끓은 물에 길에 가루를 탈탈 털어낸 칼국수를 넣고 삶는다).



6. 체에 받쳐 건진 칼국수는 살짝만 찬 물에 헹궜다가(찬 물에 살짝 흐르는 물에 헹궜다가 넣는 것이 더 쫄깃한것 같더라고요) 끓이던 된장국수에 품는다.



7. 조금만 더 끓여주면 끝



구이마을

TO GO 환영



대창구이 / 곱창구이 / 막창구이 / 찞꼬미찜 / 소불고기 / 돼지불고기 / 이면수 구이 / 고등어 구이 / 조기구이

☎ 714.484.9292  
8535 Knott Ave., Buena Park, CA 90620



알아두면 유익한 요리 상식

■ 요리에 와인 활용하는 법



비린내 제거에 좋은 와인은 육수를 우려낼 때나 고기를 양념에 찰 때, 그리고 소스로 활용할 수 있다. 조개 국물을 낼 때 화이트 와인 1큰술을 넣어주면 알코올이 날아가면서 조개의 비린 맛을 함께 제거한다. 레드 와인은 고기를 찰 때 함께 넣어주면 고기의 육질이 부드러워지면서 향을 더한다. 끓여 사용하는 데리야키소스는 간장과 설탕을 넣은 후 졸여내다 레드 와인 1큰술 정도를 섞으면 잡냄새가 제거되어 입에 착 붙는 맛을 낸다.

www.unicaresurgery.com

애나하임

쾌적한 병원시설에서 만족한 의료시술을 경험하십시오.

UNICARE SURGERY CENTER

유니케어 수술센터  
Tennis Elbow 시술센터

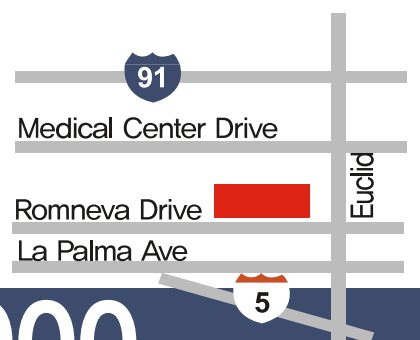


- 테니스엘보우 시술 • 관절수술/골절수술/척추수술
- 각종 통증수술

- ▶ UNICARE SURGERY CENTER
- ▶ Orthopedic/Podiatry/Plastic/Hand & General Surgery
- ▶ 줄기세포(Stem Cell), 자가혈청치료(PRP)
- ▶ 각종 수술 상담

미국보드 전문의와 최신 의료장비와 진료시스템으로 정확한 진단, 시술을 해드립니다.

각종 PPO보험/교통사고, 직장상해보험/메디케어 취급, 여행자보험, 기독의료상조



UNICARE SURGERY CENTER

714-332-5000

1741 W. Romneya Dr. #B, Anaheim, CA 92801