

카레국물떡볶이

동이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



매번 먹는 떡볶이 대신 색다른 떡볶이를 만들고 싶어 해 본 카레떡볶이입니다. 요즘 국물이 넉넉한 국물떡볶이가 대세인데요, 카레떡볶이 역시나 국물을 넉넉하게 넣어서 떠먹는 방식으로 만들어 보았어요. 먹다보면 불기도 하고 국물이 넉넉한 떡볶이가 이제는 좋더라고요.

맛은요~~ 카레국에 떡과 어묵이 들어간 맛?? 먹다보니 이것도 참 매력있는 맛이에요. 어느새 먹다보니 바닥이 보이고, 맛있다 맛있다 연발하면서 먹었어요. 색다른 맛의 떡볶이로 외도를 하고 싶다면, 카레떡볶이 강추입니다!! 국물과 함께 먹으면.....음음.....아무 생각안나게 맛있는, 국물이 넉넉하고 또 촉촉해서 더 맛있는 떡볶이예요.

떡볶이를 만들다보면 떡볶이떡의 선택이 참 중요하구나 하는 생각이 드실거예요. 떡은 너무 크지 않고 양념이 고루 잘 스며들 수 있는 떡으로 선택해 맛있게 양념해 만들어 드시면 딱 좋아요.

아이들도 좋아하는 카레떡볶이..... 맛있게 만들어 드세요.

Recipe

2-3인분
(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 떡볶이떡(2컵-200g), 사각어묵(2장-150g), 표고버섯(2장), 양파(4분의 1개), 파프리카(4분의 1개), 식용유(0.5), 물(3컵) ◆ 카레소스재료: 다진 마늘(0.5), 카레가루(5), 간장(1), 올리브오일(1), 케첩(1), 후춧가루(약간)



1. 떡은 씻어서 준비하고, 사각어묵은 떡볶이 크기와 비슷하게 썰고, 표고버섯은 굵게 채 썰고, 양파, 파프리카도 채 썰어 준비한다.



2. 카레소스재료인 다진 마늘, 카레가루, 간장, 올리브오일, 케첩, 후춧가루를 한데 잘 섞는다.



3. 팬에 식용유를 두르고, 떡과 어묵, 채소와 버섯을 모두 넣고 전체적으로 1분 정도 달 달 볶아 준다.



4. 물을 붓고 떡과 재료가 잘 익고, 재료들의 맛이 국물에 우러나도록 불의 세기를 세게 하여 3-4분간 바글바글 끓인다.



5. 카레소스재료를 모두 넣고 고루 잘 풀어 준다.



6. 전체적으로 양념이 쏙쏙 배어들도록 3-4분간 중불에서 끓이고, 마지막으로 취향껏 통후추간 것을 사색사색 뿌려주면 끝.

한인이 운영하는 청소재료상 중 가장 큰

Brother's
청소재료상

Janitorial Supplies



도매
최저가격



무료배송

가정용 청소기구 재료에서부터
큰 빌딩 청소 각종 기구,
재료까지 완벽하게 구비!

각종 청소기계 수리 전문!
최신 청소기계 재료 다량 확보

각종 새로 개발된 청소 약품
화장지 / 각종 종이 / 타일 / 대리석
카펫 샴프 기계 / 왁스 기계
최신형 장비 일절 구비

Open : Mon-Fri 9am-6pm / Sat 10am-4pm

(562) 920-9090
(562) 920-9595

Fax: 562-920-9596

16211 Bellflower Blvd. Bellflower, CA 90706

Misoya
ROCKIN SUSHI

714.530.1000

8893 Garden Grove Blvd.
Garden Grove, CA 92844

H-mart 몰 ★
Garden Grove Blvd

Magnolia St

22



모든 메뉴

All Day (Open to Close)

\$7.99

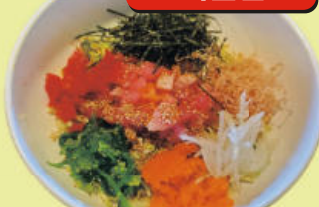
To go Only

사시미 6피스



(2 참치, 2 연어, 2 이즈미다이)

회덮밥



돈까스



냉모밀



장어덮밥



치킨 테리야끼



알밥



연어 테리야끼



우동



돼지불고기 덮밥



캘리포니아 롤 + 3 스시



(1 참치, 1 연어, 1 이즈미다이)

\$3.50
8 Pcs

캘리포니아 롤

일요일은 쉽니다 월~금 : 11am~9pm 토 : 12pm~9pm