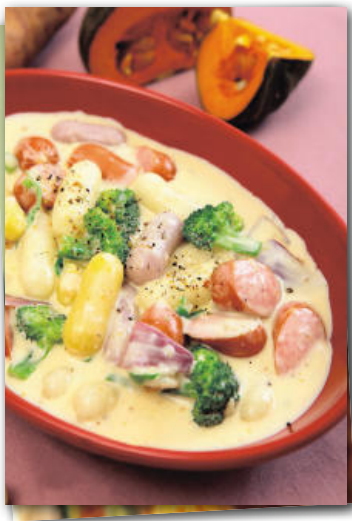


까르보나라떡볶이

동이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



떡볶이... 정말 사랑하지 않을 수 없죠? 먹어도 먹어도 질리지 않고 늘 친근하고 참 맛있습니니다. 오늘은 한 번 손대면 멈출 수가 없는, 자꾸만 손이 가는 완전 맛있는 크림소스 떡볶이입니다. 만들어서 내놓으면 모두가 환영하는 정말 맛있는 떡볶이죠. 무엇보다 매운 떡볶이를 못 드시는 분들에게 더할나위없이 좋은 떡볶이이지요. 크림소스에 들어가는 생크림을 하나 사면 온 가족의 입이 즐거워져요. 듬뿍 들어간 크림소스는 숟가락으로 푹푹 퍼 먹어도 입품이예요. 저는 늘 크림소스 떡볶이를 만들 때 이 레시피를 사용해요. 수도 없이 해 먹었지만 언제 먹어도 정말 맛있어요. 대신 칼로리가 높고 많은 양을 먹으면 느끼해질 수 있으니 만들어서 여럿이 나눠 드세요. 남은 생크림으로 또 2~3일 내에 더 만들어 드시면 생크림도 알차게 다 사용해서 좋고요. 맛은 간을 보고 입맛에 맞게 해주세요~~ 간이 딱 맞아야 크림소스의 진한 맛이 더 살고, 더 고소해요.

Recipe

2인분
(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 치즈떡(300g), 비엔나 소시지(10개), 양파(4분의 1개-50g), 브로콜리(1줌-50g), 체다슬라이스치즈(1장) ◆ 크림소스 재료: 생크림(1컵), 우유(1컵), 파르마산 치즈가루(2), 청양고추(1개) ◆ 양념재료: 올리브유(1), 다진 마늘(1), 소금(0.2), 통후추 간 것(적당량)



1. 치즈떡은 한 번 헹귀 물기를 빼서 준비하고, 비엔나 소시지는 먹기 좋게 2등분 하고, 양파는 2x2cm 크기로 썰고, 브로콜리도 먹기 좋게 썬다.



2. 크림소스재료 분량대로 생크림, 우유, 파르마산 치즈가루, 송송썬 청양고추를 넣고 고루 섞는다.



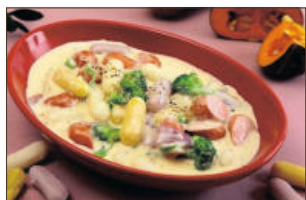
3. 중약불로 달군 팬에 올리브유를 두르고, 다진 마늘과 양파를 넣고 볶다가 치즈떡과 비엔나 소시지, 브로콜리를 넣고 1분간 더 볶는다.



4. 미리 만들어 놓은 크림소스를 붓고, 불의 세기를 세게 하여 바글바글 끓기 시작하면 중불로 줄여 3~4분간 떡이 푹 익을 때까지 더 끓인다.



5. 떡이 말랑하게 익으면 체다슬라이스치즈를 넣고 맛을 보아 소금, 통후추 간 것을 넣어 주면 끝!!



6. 완성 그릇에 담아 주면 크림소스의 진한 맛이 살아 있는 까르보나라떡볶이 완성.

한인이 운영하는 청소재료상 중 가장 큰

Brother's
청소재료상

Janitorial Supplies



도매
최저가격



무료배달

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

*야외 테이블 식사 가능



모든 메뉴

All Day (Open to Close)

\$7.99
To go Only

<p>사시미 6피스</p> <p>(2 참치, 2 연어, 2 이즈미다이)</p>	<p>회덮밥</p>	<p>돈까스</p>	<p>냉모밀</p>
<p>장어덮밥</p>	<p>치킨 테리야끼</p>	<p>알밥</p>	<p>연어 테리야끼</p>
<p>우동</p>	<p>돼지불고기 덮밥</p>	<p>캘리포니아 롤 + 3 스시</p> <p>(1 참치, 1 연어, 1 이즈미다이)</p>	<p>캘리포니아 롤</p> <p>\$3.50 8 Pcs</p>

일요일은 쉽니다 월~금 : 11am~9pm 토 : 12pm~9pm