

오징어뽕뽕떡국

동아일보 문성실의 이야기가 있는 밥상



얼마 전 지인이 떡국떡과 떡볶이 떡을 잔뜩 보내주어 냉장고에 가득합니다.

그 덕분에 떡국과 떡볶이를 아주 신나게 해서 먹고 있어요. 떡이 아들이들 어찌나 맛난지.

오늘 소개하는 오징어뽕뽕떡국은 늘 먹던 떡국 말고 나만의 특색있는 떡국을 만들어 보고 싶어서 도전해본 것인데, 이게 의외로 엄청 맛있어서 감놀했다는 것!! 그레 3일을 연속이 떡국을 해 먹었답니다. 그만큼 입맛 '확' 팽기게 만드는 얼큰하고도 속이 '확' 풀리는 떡국이랍니다.

믿고 만들어 드셔보세요.
아주 칼칼하니 맛있는 떡국!!
씹히는 오징어의 맛도 끝내주고요, 국물의 맛이 끝내줍니다.
맛있는 맛보다 얼큰한 음식을 좋아하시는 분들께 딱 좋은 레시피예요. 다만 아침보다는 저녁에 드시는 것을 강추!!

Recipe (2인분)

(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 떡국떡(2인분-300g), 갑오징어(1마리), 양파(큰 것 4분의 1개), 대파(4분의 1대), 멸치다시마육수(5컵) ◆ 양념 재료: 고춧가루(2), 다진 마늘(1), 까나리액젓(2), 고춧가루(3), 소금, 후춧가루(적당량)



1. 멸치다시마육수를 끓여 채에 받쳐 맑은 육수만 받아낸다.(멸치다시마육수는 5컵을 준비합니다.)



2. 갑오징어는 다듬어 먹기 좋게 자르고, 양파는 채 썰고, 대파는 어슷하게 썰어 준비한다.



3. 떡국떡은 물에 헹구어 물기를 빼서 준비한다.



4. 미리 썰어 놓은 양파와 오징어를 냄비에 넣고 고춧가루, 다진 마늘, 까나리액젓, 고춧가루를 넣고 달달 고루 재료가 잘 섞이도록 타지 않게 볶는다.까나리액젓 대신 참치진국을 넣어도 좋습니다. 참치진국 넣으면 더 맛있어요.)



5. 재료들에 양념이 잘 배어들도록 볶아주다가 이어서 멸치다시마육수를 붓고, 불의 세기를 세게하여 팔팔 끓인다.



6. 국물이 팔팔 끓으면 미리 준비한 떡국떡을 넣고 떡이 동동 떠오를 때까지 바글바글 끓여준다.



7. 떡이 잘 익었으면 맛을 보아 나머지 간을 소금, 후춧가루로 해주고, 마지막으로 어슷썬 대파를 넣어 주면 끝.



한의원 김현정입니다.
환자의 체질과 병증에 맞는 맞춤치료시스템으로 아름답고 건강한 삶을 위한 여러분의 한방 주치의가 되겠습니다.

한 의사가 직접 만든 (12월 한달간)

공진단, 총명단

20% 할인행사

* 소중한 분들께 선물하세요.



진료과목

- 통증치료/자동차 사고 후유증
- 소아/ 청소년 클리닉
- 정신건강 클리닉
- 비만 클리닉
- 부인과 클리닉
- 불임 클리닉

원장 김현정 Helen Kim
Board Licensed Acupuncturist
중앙일보 건강 칼럼리스트



각종 보험 적용 문의/상담 무료전화 800. 639. 5022
전화/문자 714. 722. 8774
1351 E Chapman Ave. #G, Fullerton, CA 92831
www.SmileACU.com



Kye's Microblading

카이 반영구화장

Grand Opening Special

눈썹시술 \$350 > \$280

- 3D 자연눈썹
- 4D 자연눈썹
- 아이라인
- 남자눈썹
- 입술 틴트
- 매력점
- 탈모커버
- 속눈썹 리프팅
- 브티, 바디타투



909-706-7299



Kyes.studio



Kye's Microblading

7700 Orangethorpe Ave., #3, Buena Park CA 90621 (뷰티박스 내)