

매운 까르보나라떡볶이

둥이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



몇번 만들어 먹은 떡볶이인데요, 그 반응이 가히 폭발적이었어요. 까르보나라떡볶이는 많이 드셔 보셨을 것인데요, 매운 까르보나라 떡볶이는 좀처럼 접하거나 만들어 드셔볼 기회가 없었을 거예요. 물론 팔긴 하는데 좀 비싸고 일부러 찾아가서 먹어야 하고..... 그리고 솔직히 요건 집에서 직접 만들어 먹으면 더욱더 맛이 있어요. 재료를 갖추고 나면 적어도 2-3번은 푸짐하게 넉넉히 즐길 수 있거든요. 또 만드는 방법도 어렵지 않아서 만족도 120% 확실합니다. 맛있어요? 우리 한국사람 입맛뿐만 아니라 외국인들의 입맛도 사로잡을 맛이에요. 세상에나!! 이렇게 맛있어도 되는 건가요?? 그냥 까르보나라떡볶이는 한국인이란 조금 느끼하게 느껴지지만, 요건 느끼하지 않고 끝까지 맛있게 매콤칼칼 고소하게 드실 수 있는 떡볶이랍니다. 꼭 만들어 드셔보세요. 꼭, 꼭, 꼭!!!

Recipe

(2-3인분)  
(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 떡볶이 떡(300g), 후랑크 소시지(2개), 양파(4분의 1개-50g), 브로콜리(1줌-50g), 체다슬라이스치즈(1장) ◆ 매운 크림소스 재료: 고춧가루(1), 고추장(1), 맛술(3), 생크림(1컵), 우유(1컵), 청양고추(2개) ◆ 추가 양념 재료: 올리브유(1), 다진 마늘(1), 소금(0.2), 통후추 간적(적당량)



1. 매운크림소스 만들기 - 매운크림소스 재료인 고춧가루, 고추장, 맛술을 잘 섞는다.



2. 생크림, 우유를 붓고, 청양고추를 송송 썬 것을 넣고 고루 잘 섞어 매운크림소스를 준비한다.



3. 떡볶이떡은 씻어서 물기를 빼고, 후랑크 소시지는 1cm 간격으로 송송 썰고, 양파는 채 썰고, 브로콜리도 먹기 좋게 썰어둔다.



4. 달군 팬에 올리브유를 두르고, 다진 마늘과 채 썬 양파를 넣고 중불에서 1분간 볶는다.



5. 이어서 떡볶이떡과 햄을 넣고 1분간 달달 볶는다.



6. 매운크림소스를 붓고 강불로 바글바글 끓인다. 다시 중불로 줄여 떡이 푹 익을 때까지 끓인다.



7. 떡이 말랑하게 익으면 체다슬라이스치즈를 넣고 맛을 보아 소금, 후춧가루를 뿌리고 고루 섞는다.



8. 접시에 요리를 담아서 완성한다. (혹 다시 데워 먹을 경우 우유를 적당히 붓고 촉촉하게 데워 드시면 됩니다)

Buena Park Nursing Center ★★★★★

부에나 팍 양로병원

▶ Skilled Nursing

IV 투여, 당뇨 및 투석관리, 스페셜 통증관리, 튜브영양법, Wound Care, TPN 등

▶ Subacute Unit

Respiratory Therapy, Tracheostomy Care Ventilator 등

서비스	재활치료
한국음식 또는 미국음식 한국인 스태프 / 한국인 소셜워커 한국책, 신문 / 24시간 한국방송 다양한 한인교회 봉사활동	물리치료 (PT) 작업치료 (OT) 언어치료 (ST)

메디케어, 개인, 메디칼, HMO, PPO 취급합니다

한국어: 562-240-3516 www.buenaparknc.com  
영어: 714-828-8222 Fax: 714-828-1467  
8520 Western Ave, Buena Park, CA 90620

풍부한 경험과 함께  
부동산에 관한 모든 매대를  
성의껏 도와 드리겠습니다.

플러톤, 부에나팍, 엘바인 등  
OC 전지역 전문  
주택, 상가, 아파트, 사업체



Realtor® 리사윤  
(714) 794-8844

Email: tnglisayoon@gmail.com  
DRE #: 00967190



신선하고 맛있는 한국직송 활어회 드시러  
KUNI횃집으로 오세요!!



(714) 752-6658  
www.kunisashimi.com  
7550 Orangethorpe Ave., E100  
Buena Park, CA 90621



KUNI  
SASHIMI HOUSE

OPENING HOURS  
Mon-Sat: 3PM-12AM  
Sun: 3PM - 10:30PM