

공치투어탕

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



오늘 소개하는 공치캔으로 끓인 추어탕은 제가 끓이고도 맛있어서 아주 흡족한 그런 생선탕이에요. 생선 형체가 보이지 않는 그런 탕 종류는 거부감이 있으신 분들이 많으시죠? 거부감을 가지신 분들도 도전해보면 금방 맛에 익숙해질 것입니다. 생각보다 만들기 쉬우면서 만들어 드시고 나면 힘이 붙은 솜씨는 느낌이 드실 거예요.

저는 이거 끓여서 3끼니를 연속으로 먹었는데도 맛있더라고요. 밥한 그릇 말고, 먹기 직전에 산초가루와 잘게 다진 청양고추까지 더 추가로 넣고 퉁퉁하게 먹으면..... 키야~! 땀이 후줄근 나오면서 갑자기 몸에서 확 열이 나더라고요. 보양음을 먹는 기분이 바로 이런건가? 싶은 그런 느낌!! 공치통조림으로 만들어서 비리지 않으면서도 가시가 씹히지 않아서 많이 텅텅하지 않아요. 오히려 추어탕은 못 드시는 분들이 요건 잘 드실 거예요. 장담장담!!

이 맛을 못 잊어서 저는 이번 주에도 한 들통 더 끓이려고 시래기도 구입하였답니다. 시래기와 공치통조림의 조화가 아주 잘 어울려요. 이런 스타일의 음식은 남편들을 비롯해서 어르신들도 좋아라 하니 만드는 방법을 꼭 잘 익혀주세요. 아주 맛있어요~!

Recipe

8인분  
(동아맘과 밥순이가의 레시피)

◆ 주재료: 공치캔(큰 것 1캔-400g), 삶은시래기(3줌-300g), 대파(1대), 청양고추(3개), 깻잎(10장), 물(12컵), 소금(적당량) ◆ 시래기양념재료: 고춧가루(3), 다진 마늘(2), 다진 생강(0.3), 된장(3), 참치진국(3) ◆ 추가재료: 후춧가루, 산초가루(적당량)



1. 삶은 시래기를 2-3cm 길이로 송송 썰고, 공치통조림 1통도 함께 준비한다.



2. 시래기를 볼에 담고, 시래기 양념재료를 넣고 조물럭조물럭 굴려 루 양념을 한다.



3. 또 다른 볼에 공치통조림의 공치를 국물까지 모두 함께 붓고 주물러 곱게 다진다.



4. 양념한 시래기와 물을 부어 고루 섞고, 끓기 시작하면 중약불로 줄여 문근하게 20분간 끓인다.



5. 공치통조림 곱게 다진 것을 모두 넣고 중약불에서 15-20분간 더 끓인다.



6. 끓는 동안 대파와 청양고추는 송송 썰고, 깻잎도 4-5등분하여 준비한다.



7. 폭 끓인 공치투어탕에 대파와 청양고추, 깻잎을 넣고 한소끔 더 끓인다.



8. 먹기 직전 휘황껏 후춧가루와 산초가루를 뿌려서 드시면 끝.

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 청소약품  
화장지 / 각종 종이 / 타일 / 대리석  
카펫 샴푸 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

# 신선하고 맛있는 한국직송 활어회 드시러 KUNI 횡집으로 오세요!!

1주년 기념

즉석 추천 이벤트 1 메뉴 FREE

\*FREE 메뉴는 바뀔 수 있습니다. (7월 1일부터 한달간 월~목)



(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