

콩나물황태해장국

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



더운 날씨라고 하더라도 저는 뜨끈한 국물에 밥을 말아서 반찬과 먹는 밥상을 제일 좋아해요. 사람마다 식성이 다르긴 한데요, 저는 한여름에도 찬 음식보다 따끈한 국물요리를 더 좋아하고, 또 반찬 위주의 밥상 보다는 꼭 국이나 찌개가 있어야 밥을 잘 먹었다고 생각하는 그런류(?)의 사람입니다.

그래서지 요즘들어 따뜻하게 마음을 가다듬으면서 내린 핸드드립 커피, 그리고 따끈하게 바글바글 끓인 호호 불면서 먹는 국물요리가 자주 생각이 납니다. 그래서 하루는 같이 밥 먹는 사람들과 함께 먹자 싶어 황태를 넣은 시원한 콩나물황태해장국을 아주 넉넉하게 끓였답니다. 시원하게 끓여 밥 한그릇 말아서 반찬을 곁들여 먹고나니 정말 속이 확 풀리는 기분이었다고요. 돈 많이 안 들이고 여러 사람 시원하게 속을 풀어 주었네요. 여러분도 속 터지는 세상(?) 콩나물황태해장국으로 속을 풀어보세요~!

시원하다! 소리가 절로 나오는 이열치열 콩나물황태해장국! 여러분도 시원한 황태해장국으로 여름 더위를 이겨보세요.

Recipe

(6~7인분)
(콩이럽과 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 콩나물(6줌-300g), 황태채(50g), 멸치다시마육수(12컵), 대파(2분의 1대)
- ◆ 양념재료: 다진 마늘(0.5), 새우젓(3), 후춧가루(적당량)
- ◆ 양념대개: 다진 청양고추(2), 다진 마늘(0.5), 고춧가루(2), 맛술(1), 국간장이나 참치진국(1)
- ◆ 추가 재료: 김 가루(적당량)



1. 육수는 멸치와 다시마를 넉넉하게 넣고, 황태머리나 건새우도 있으면 넣어서 진하게 푹푹 끓인다.



2. 황태채는 먹기 좋게 잘라 물을 훌러려 속속하게 만든다.



3. 콩나물은 깨끗하게 씻어서 물기를 꼭 뺀다.



4. 멸치다시마육수에 콩나물을 넣고 팔팔 끓이고, 국물이 끓을 때 북어채를 넣고 중불에서 다시 10~12분 정도 끓인다.



5. 다진 마늘, 새우젓, 후춧가루, 송송썬 대파를 넣고 한소끔 더 끓인다. 그동안 양념대개 재료를 넣고 잘 섞어 양념을 만든다.



6. 완성그릇에 콩나물황태해장국을 담고 양념대개를 곁들이고, 추가재료인 김 가루를 휘향껏 뿌리고, 밥과 함께 상에 내면 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 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



어바인 Sedation
& 임플란트 치과

시니어 스페셜!

65세 이상 메디케어로 받치,
뼈이식등 구강외과 혜택 가능

메디케어 인증 병원

컴퓨터 가이드 임플란트 시술로 무절개,
무통증, 빠른 회복, 치과공포 있으신 분
정맥마취로 자면서 치료 가능



James Kim 치과

949.727.0777

한국어 문의 949-702-7811

113 waterworks way #220
Irvine, CA 92618

74420 Hwy. 111 Suite 1, Palm Desert, CA 92260
760.779.5662 (팜데저트 지점)

