

콩나물황태해장국

동아일보 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 국이나찌개가 있어야 밥을 잘 먹었다고 생각하는 그런류(?)의 사람이랍니다.

그래선지 요즘들어 따뜻하게 마음을 가다듬으면서 내린 핸드드립 커피, 그리고 따끈하게 바글바글 끓인 호호 불면서 먹는 국물요리가 자주 생각이 난답니다. 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 기분이더라고요. 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)
종이컵과 밤송기락기 계량)

- ◆ 주재료: 콩나물(6줄-300g), 황태채(50g), 멸치다시마육수(12컵), 대파(2분의 1대)
- ◆ 양념재료: 다진 마늘(0.5), 새우젓(3), 후춧가루(적당량)
- ◆ 양념다대기: 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 끓여 끓인다.



2. 황태채는 먹기 좋게 잘라 물을 흡부려 촉촉하게 만든다.



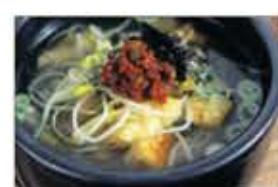
3. 콩나물은 깨끗하게 씻어서 물기를 빼낸다.



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



5. 다진 마늘, 새우젓, 후춧가루, 송송 썬 대파를 넣고 한소끔 더 끓인다. 그동안 양념다대기재료를 넣고 잘 섞어 양념을 만든다.



6. 완성그릇에 콩나물황태해장국을 담고 양념다대기를 곁들이고, 추가재료인 김 가루를 취향껏 올리고, 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 확보각종 새로 개발된 청소 약품
화장지 / 각종 종이 / 타일 / 대리석
카펫 샴프 기계 / 와스 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 발치,
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)

