

## 목이버섯잡채

동아일보 문성실의 이야기가 있는 밥상



오늘 요리는 목이버섯이 듬뿍 들어간 잡채입니다. 목이버섯과 건표고버섯 모두 마른 상태라 저장성이 좋은 재료인데요, 이것을 불리고, 당면도 불려서 만드는 요리입니다. 불리는데 시간이 걸리지만, 만들기는 간단하고 양념 또한 대부분 집에 있는 재료로 맛있게 만들 수 있는 잡채입니다.

어려서는 희안하게 생겼다면 골라 내고 먹었던 목이버섯이 이제는 그 쫄깃하고 씹히는 부드러움이 참 맛있네요. 버섯만 넣은 깔끔한 잡채!

버섯볶음이다 생각하면서 먹다가 이내 집히는 까만 색깔의 잡조를하고 고소한 당면의 맛이 아주 그만입니다. 표고버섯과 목이버섯의 씹히는 맛과 향도 나무랄 데가 없습니다.

고기보다 더 맛있는 버섯! 씹히는 맛과 향이 참 좋은 버섯 가득 잡채! 만들어 볼까요?

## Recipe

(2~3인분)  
서울 및 범승기적 계량

- 주재료: 당면(2줄-100g), 목이버섯 불린 것(10장), 표고버섯(말린 것 3장 분량)
- 양념재료: 식용유(2), 맛술(2), 간장(5), 설탕(1), 올리고당(2), 참기름(2)  
후춧가루(약간), 통깨(0.5)



1. 당면과 목이버섯 그리고 표고버섯 말린 것을 각각 미지근한 물에 담궈 30분에서 1시간 정도 불린다.



2. 불려진 목이버섯에서 딱딱하고 지저분한 것을 떼어내고 통통하게 불려진 상태로 표고버섯과 함께 준비한다.



3. 목이버섯과 표고버섯 불린 것을 먹기 좋게 한입 크기로 썬다.



4. 불린 당면은 꿀은 물에 넣고 휘휘 1분간 저어 투명하게 살아 찬물에 행궈 체에 발쳐 준비한다.



5. 달군 체에 식용유를 두르고, 목이버섯과 표고버섯을 넣고 재료가 잘 익도록 충분히 2분간 달달 볶는다.



6. 이어서 맛술, 간장, 설탕, 올리고당을 넣어 암념하고, 비로 이어 삶은 당면을 넣고 볶은 후 참기름, 후춧가루, 통깨를 넣고 골고루 잘 섞어 주면 끝.



• 틀니전문

• 틀니수리  
1~2시간안에 가능

• 자체 랩보유

• 임플란트 틀니



John S. Lee, D.M.D.

University of California, San Diego B.S.  
Tuff Dental School, D.M.D.

714.449.1686

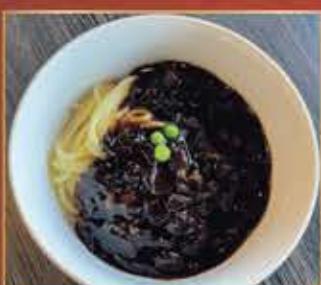
536 W Commonwealth Ave. #A, Fullerton, CA 92832



## 용문루

## GRAND OPENING

Authentic Chinese Korean Cuisine  
Eat Good, Feel Good



연말파티 단체 모임 환영  
파티룸 10~50명 수용 가능

\* waiter, waitress 구합니다.\*

용문루 T.626.363.4961  
www.yongmoonlu.com

월, 수, 목, 금 11:30am ~ 3:00pm  
4:30pm ~ 9:00pm 토, 일 11:30am ~ 9:00pm  
19240 Colima Rd. Rowland Heights, CA 91748