

카레국물떡볶이

동미맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



매번 먹는 떡볶이 대신 색다른 떡볶이를 만들고 싶어 해본 카레떡볶이입니다. 요즘 국물이 넉넉한 국물떡볶이가 대세인데요. 카레떡볶이 역시나 국물을 넉넉하게 넣어서 떠먹는 방식으로 만들어 보았어요. 먹다보면 불기도 하고 국물이 넉넉한 떡볶이가 이제는 좋더라고요. 맛은요~~ 카레국에 떡과 어묵이 들어간 맛?? 참 매력 있는 맛이예요. 먹다 보면 바닥이 어느새 보이고, 맛있다 맛있다 연발하면서 먹었어요. 색다른 맛의 떡볶이로 외도를 하고 싶다면, 카레떡볶이 강추입니다!! 국물과 함께 먹으면.....음음..... 아무 생각 안나게 맛있는, 국물이 넉넉하고 또 촉촉해서 더 맛있는 떡볶이예요. 떡볶이를 만들다보면 떡볶이떡의 선택이 참 중요하구나하는 생각이 드실거예요. 떡은 너무 크지 않고 양념이 고루 잘 스며들 수 있는 떡으로 선택해 맛있게 양념해 만들어 드시면 딱 좋아요. 아이들도 좋아하는 카레떡볶이..... 맛있게 만들어 드세요.

Recipe

2-3인분
(중이집과 밥순이가약 개량)

◆ 주재료: 떡볶이떡(2컵-200g), 사각어묵(2장-150g), 표고버섯(2장), 양파(4분의 1개), 파프리카(4분의 1개), 식용유(0.5), 물(3컵) ◆ 카레소스재료: 다진 마늘(0.5), 카레가루(5), 간장(1), 울리고당(1), 케첩(1), 후춧가루(약간)



1. 떡은 씻어서 준비하고, 사각어묵은 떡볶이 크기와 비슷하게 썰고, 표고버섯은 굵게 채 썰고, 양파, 파프리카도 채 썰어 준비한다.



2. 카레소스재료인 다진 마늘, 카레가루, 간장, 울리고당, 케첩, 후춧가루를 한데 잘 섞는다.



3. 팬에 식용유를 두르고, 떡과 어묵, 채소와 버섯을 모두 넣고 전체적으로 1분 정도 달 달 볶아 준다.



4. 물을 붓고 떡과 재료가 잘 익고, 재료들의 맛이 국물에 우리나도록 불의 세기를 세게 하여 3-4분간 바글바글 끓인다.



5. 카레소스재료를 모두 넣고 고루 잘 풀어 준다.



6. 전체적으로 양념이 속속 베어들도록 3-4분간 중불에서 끓이고, 마지막으로 휘핑크림 후추추간 것을 사삭사삭 뿌려주면 끝.

시니어 헬스케어 전문 **MART** 옆

HOWARD DRUGS

· 깨끗한 시설 · 저렴한 가격 · 친절함 서비스

당뇨/ 고혈압/ 콜레스테롤 상담 전문

세리토스, 실비치, 싸이프러스, 롱비치, 하와이언 가든, 다우니

30년 병원 임상경험
*노약사에게 전화주세요



약사 노혜경
Pharm.D.
Board Certified
Pharmacotherapy
Specialist



(Del Amo Bl. + Pioneer Bl.)

하워드 약국

562-866-6011

20141 Pioneer Blvd. Lakewood, CA 92715

JSK 건축, 플러밍



물
새
요
:

Lic #1049049 재해복구 전문업체

제이킴

714.249.5469



커뮤니티 양로병원

한결같은 사랑과 기도로 내 부모님처럼 섬기는 양로병원

24시간 병간호

- 물리치료, 작업치료, 언어치료
- 링거투여, 호스피스케어
- 외상치료, 호흡기치료, 기관절개치료

각종 여가활동

- 각종 교육 프로그램
- 아트와 게임
- 종교활동
- 운동 프로그램

다양한 제공

병원 예약, 차량제공
영양상담과
다양한 메뉴 제공

메디케어, 메디칼
Private/HMO/PPO

9620 Fremont Ave., Montclair, CA 91763

(909) 621-4751

한국어 상담: Faith Lim (562) 714-7792

www.communityech.com

아늑하고 편안함,
최첨단 의료시설과 환경
한국인에게 친절한
상담을 받으세요.

