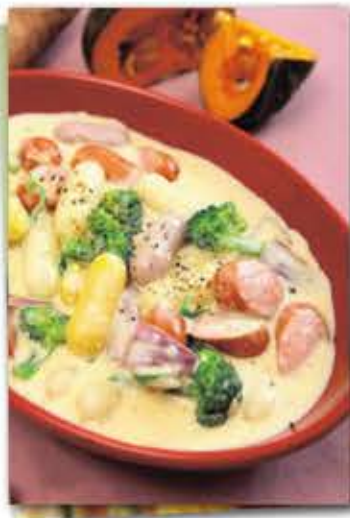


까르보나라떡볶이

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



미국에서 한국 떡볶이 열풍이 불고 있다고 하지요? 떡볶이.. 정말 사랑하지 않을 수 없어요! 먹어도 먹어도 질리지 않고 늘 친근하고 참 맛있습니니다. 오늘은 한 번 손대면 멈출 수가 없는, 자꾸만 손이 가는 완전 맛있는 크림소스 떡볶이입니다. 만들어서 내놓으면 모두가 환영하는 정말 맛있는 떡볶이죠. 무엇보다 매운 떡볶이를 못 드시는 분들에게 더할나위없이 좋은 떡볶이지요. 크림소스에 들어가는 생크림을 하나 사면 온 가족의 입이 즐거워져요. 보통 생크림을 하나 사면 2-3번 정도 넉넉하게 만들어 먹을 수 있는데, 집에서 만들어 먹어도 맛있으니까, 꼭 해서 드셔보세요. 듬뿍 들어간 크림소스는 숟가락으로 푹푹 퍼 먹어도 일품이에요.

저는 늘 크림소스 떡볶이를 만들 때 이 레시피를 사용해요. 수도 없이 해 먹었지만 언제 먹어도 정말 맛있어요. 대신 칼로리가 높고 많은 양을 먹으면 느끼해질 수 있으니 만들어서 여럿이 나눠 드세요. 남은 생크림으로도 2-3일 내에 더 만들어 드시면 생크림도 알차게 다 사용해서 좋고요.

맛은 간을 보고 입맛에 맞게 해주세요~ 간이 딱 맞아야 크림소스의 진한 맛이 더 살고, 더 고소해요.

Recipe

2인분
(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 치즈떡(300g), 비엔나 소시지(10개), 양파(4분의 1개-50g), 브로콜리(1줄-50g), 체다슬라이스치즈(1장) ◆ 크림소스 재료: 생크림(1컵), 우유(1컵), 파르마산 치즈가루(2), 청양고추(1개) ◆ 양념재료: 올리브유(1), 다진 마늘(1), 소금(0.2), 통후추 간 것(적당량)



1. 치즈떡은 한 번 행귀 물기를 빼서 준비하고, 비엔나 소시지는 먹기 좋게 2등분 하고, 양파는 2x2cm 크기로 썰고, 브로콜리도 먹기 좋게 썬다.



2. 크림소스재료 분량대로 생크림, 우유, 파르마산 치즈가루, 송송썬 청양고추를 넣고 고루 섞는다.



3. 중약불로 달군 팬에 올리브유를 두르고, 다진 마늘과 양파를 넣고 볶다가 치즈떡과 비엔나 소시지, 브로콜리를 넣고 1분간 더 볶는다.



4. 미리 만들어 놓은 크림소스를 붓고, 불의 세기를 세게 하여 바글바글 끓기 시작하면 중불로 줄여 3-4분간 떡이 푹 익을 때까지 더 끓인다.



5. 떡이 알랑하게 익으면 체다슬라이스 치즈를 넣고 맛을 보아 소금, 통후추 간 것을 넣어 주면 끝!



6. 완성 그릇에 담아 주면 크림소스의 진한 맛이 살아 있는 까르보나라떡볶이 완성.

용접 및 하우스 리모델링
모든 것 해결해 드립니다



철대문 제작/설치 및 펜스 설치
녹슬어 떨어지거나 망가진 곳
플러밍, 페인트, 타일, 에어컨
LED Light, Slipfence
식당, 하우스, 화장실 리모델링
Metal Door, 콘크리트, 방범창살, 핸드레일

SK 핸디맨 펜스/플러밍/리모델링
909.969.3669

헤어라인

Beauty Salon

얼바인 미셀신이
플러튼에 오픈

- 커트
- 디지털 펴
- 셋팅 펴
- 토탈컬러



GRAND
OPENING

Beauty INSIDE KOUT

<상담&예약>

714.600.6235

1050 S Brookhurst Rd., Fullerton, CA 92833



JJ 웨스턴 건설

WESTERN CONSTRUCTION, INC.
JJ WESTERN PAINT



리모델링 (하우스/커머셜)

키친/화장실

플러밍, 전기공사

타일/마루

페인팅 (하우스/커머셜)

캐비닛 Refinishing

욕조 재생, 창문

ADU 전문

지붕 공사/수리



Tel. (714) 501-7726

Lic. #1068622
Bonded & Insured

7335 Orangethorpe Ave., Buena Park, CA 90621

jjwesternconstruction@gmail.com