

콩나물돼지고기찌개

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



콩나물과 돼지고기가 듬뿍 들어간 콩나물찌개를 만들어 보았어요. 보통 찌개나 국은 육수 없이 만들면 맛을 내기 참 어렵습니다. 그런데 이번에 소개하는 콩나물돼지고기찌개는 콩나물이 듬뿍 들어간 자글자글한 찌개 스타일로 육수를 사용하지 않아도 그 맛이 참 좋습니다. 국물이 많은 스타일이 아니라 전골을 먹는 듯한 느낌이 드는 참 독특한 찌개라고 생각하면 좋겠네요.

늘 친근한 음식 재료들임에도 같이 넣고 요리할 생각을 하지 못했는데, 이번에 함께 넣어 요리해보고 참 잘 어울리는 식재료라는 생각이 들었습니다. 이전에 콩나물을 재료로 한 요리, 돼지고기를 재료로 요리에서는 맛볼 수 없었던 색다른 맛과 느낌, 참 놀랄 만한 맛이었어요. 양념으로 고추장과 새우젓, 그리고 맛술을 넣으니 이 셋이 조화를 이루어 감칠맛을 더해 콩나물찌개가 짭짤 들어듭니다. 따뜻한 밥에다 다진 돼지고기까지도 돌돌 씹히는 넉넉한 콩나물이 들어간 찌개를 넣고 척척 비벼서 먹으면 어느새 밥 한그릇 푹딱!! 사진만 봐도 다시 침샘이 자극되는 그런 맛! 맛있게 자글자글 끓여 드세요.

Recipe

(3~4 인분)
(동아맘과 밥순이가학 제방)

- ◆ 주재료: 콩나물(6줌-300g), 돼지고기 다진 것(200g), 팽이버섯(1봉지), 양파(4분의 1개), 대파(2분의 1개), 청양고추(1개), 물(3컵+2분의 1컵)
- ◆ 돼지고기양념재료: 고춧가루(3), 다진 마늘(1), 고추장(1), 맛술(2), 새우젓(1), 까나리액젓(2) ◆ 추가양념재료: 소금, 후춧가루(적당량)



1. 콩나물은 씻어 물기를 빼 준비하고, 팽이버섯은 밑동을 떼고 2등분 해서 가닥가닥 대충 풀어 놓고, 양파는 채 썰고, 대파, 청양고추는 어슷 썬다.



2. 돼지고기 다진 것에 돼지고기양념 재료인 고춧가루, 다진 마늘, 고추장, 맛술, 새우젓, 까나리액젓을 넣고 섞는다.



3. 2를 타지 않게 볶다가 물을 붓고 불의 세기를 올려 바글바글 끓인다. (끓을 때 탄다 싶으면 물을 조금씩 추가해서 넣어 주면서 타지 않게 볶아주세요.)



4. 끓기 시작하면 콩나물과 대파와 청양고추를 넣고 끓인다.



5. 어느정도 끓으면 팽이버섯을 넣고 자글자글 조금 더 끓인다.



6. 마지막으로 맛을 보아 추가양념재료인 소금, 후춧가루(적당량)를 넣고 나머지 간을 입맛에 맞게 하면 끝.

경락 리프팅 마사지 전문! 올리브스킨케어

더독스 피부관리작은 더데일이 큰차이를 만듭니다!

Olive Skin Care
PREMIUM

경락 마사지 -수기요법-

얼굴축소 기혈개선 독소배출

여드름/브라이트닝/아쿠아필/수분/리프팅/탄력 관리

714.735.8844

7041 Western Ave. #C,
Buena Park, CA 90621

Susan 반영구 화장 Microblading

민낯의 당당한 아름다움을 보여주자!

3D 자연눈썹 / 아이라인

남자눈썹

• 무통시술로 헤드립니다 •



562.376.0180

11819 South St, Cerritos CA 90703



웰컴치과그룹

B B B
Best Price Best Quality Best Service

만을 고집하는 웰컴치과

가격이면 가격! 품질이면 품질!

실력이면 실력! 모두 자신있습니다.

믿고 맡길 수 있는 웰컴치과는 친절합니다.

명문대 출신 실력있는 의사 선생님들이 친절히 치료해 드립니다.

시니어들을 위한
다양한 보험을 받고 있습니다

PPO 및 각종보험 환영

- 메디칼
- 앤섬블루크로스
- 휴메나 골드플러스
- 유나이드 헬스케어 (AARP Medicare Advantage)
- 클레버케어
- PPO Insurance



- 이주영(JustinLee)DDS
- 로마린다 치대 졸업

Welcome
웰컴치과그룹

애나하임

한인타운

714.552.5373

213.381.2827

1201 N. Euclid St.
Anaheim, CA 92801

2500 W. 8th St. #106
LA, CA 90057