카레국물떡볶이

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상

매번 먹는 떡볶이 대신 색다른 떡볶이를 만들고 싶어 해본 카레떡볶이랍니다. 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 떡볶이에요.

떡볶이를 만들다보면 떡볶이떡의 선택이 참 중요하구나 하는 생각이 드실거에요. 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 2-3인 분 (종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 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), 올리고당(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, 올리고당, 케첩, 후춧가루를 한데 잘 섞는다.

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

4. 물을 붓고 떡과 재료들이 잘 익고, 재료들의 맛이 국물에 우러나도록 불의 세기를 세게 하여 3~4분간 바글바글 끓인다.

5. 카레소스재료를 모두 넣고 고루 잘 풀어 준다.

6. 전체적으로 양념이 쏙쏙 배어들도록 3~4분간 중불에서 끓이고, 마지막으로 취향껏 통후추 간 것을 사삭사삭 뿌려주면 끝.

경락 리프팅 마사지 전문!
올리브 스킨케어
디톡스 피부관리! 작은 디테일이 큰 차이를 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 해드립니다 *

562.376.0180
11819 South St. Cerritos CA 90703

Welcome 웰컴치과그룹
BBB (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.
Best

• 이주영(JustinLee)DDS
• 로마린다 치대 졸업

시니어들을 위한
다양한 보험을 받고있습니다
PPO 및 각종보험 환영
· 메디칼
· 앤섬블루크로스
· 휴메나 골드플러스
· 유나이드 헬스케어(AARP Medicare Advantage)
· 클레버케어
· PPO Insurance

Welcome 웰컴치과그룹
애나하임 714.552.5373 1201 N. Euclid St. Anaheim, CA 92801
한인타운 213.381.2827 2500 W. 8th St. #106 LA, CA 90057