

수제비간장볶음

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



매운 것을 잘못 드시는 분들을 위해서 간장소스 수제비볶음을 만들어 보았어요.

매운 볶음에는 해물이 어울린다면, 간장소스에는 무엇이 어울릴까 생각해보니 베이컨과 버섯이 어울릴 것 같더라고요. 물론 넉넉한 채소는 기본이고요, 함께 볶으니 그야말로 맛이 환상!! 모든 재료들과 소스가 잘 어울려져 맛있는 수제비볶음이 만들어져요. 요것도 별미겠죠? 쫄깃쫄깃 수제비 먹는 맛이 좋은~~. 가끔은 색다른 요리로 가족들의 입맛을 행복하게 해주세요.

수제비는 볶아도 맛있다! 간장소스로 볶은 수제비간장볶음!

Recipe

2인분
(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 수제비(2인분-250g), 베이컨(3장), 새송이버섯(큰 것 1개 분량), 양파(4분의 1개), 쪽파(4대), 식용유(1) ◆ 양념장재료: 다진 마늘(1), 간장(3), 맛술(2), 울리고당(2), 참기름(1), 통깨(0.5), 후춧가루(약간)



1. 베이컨은 2cm 간격으로 썰고, 새송이버섯은 2-3등분 하여 먹기 좋게 썰고, 양파는 사방 2cm 정도의 사각 모양으로, 쪽파는 3-4cm 길이로 썬다.



2. 양념장재료인 다진 마늘, 간장, 맛술, 울리고당, 참기름, 통깨, 후춧가루를 한데 넣고 잘 섞어준다.



3. 수제비를 삶을 넉넉한 물이 끓으면, 수제비를 넣고 수제비가 약 80-90% 정도 익도록 삶는다(수제비가 덜 익은 것이 싫다면 꼭 다 익혀도 좋아요.)



4. 찬물에 수제비를 살짝 헹구고, 체에 받쳐 물기를 빼서 준비한다.



5. 달군 팬에 식용유를 두르고, 준비된 재료를 모두 넣고 2분간 달달 볶다가 양념장을 넣고 볶는다.



6. 이어서 수제비를 넣고 함께 볶아주면 끝! 취향껏 참기름과 통깨 솔솔 뿌리고, 더 매콤하게 먹으려면 후춧가루 톡톡 뿌려 섞어준다.

스페셜

한방침 + 물리치료

Acupuncture + Massage

10번 패키지 구입시 1번 Free



“재활 통증 전문”

2022 Top Doctors of Excellence Acupuncturist에 선정된 여성 한의사가 세심하게 상담해 드립니다.

침

부항

뜸

보약



공진단 선물용 상품권도 판매합니다.

- *상화탕
- *녹용대보탕
- *심전대보탕
- *각종 한방 TEA

각종 보험, 통증, 한약
교통사고, 건강상담 환영, 메디케어
메디케어 (Advantage)



푸른솔한의원

PINETREE ACUPUNCTURE

월 - 금 9:00 AM ~ 6:00 PM 토 10 AM ~ 1 PM 일 Closed

714.736.0208

2619 W. Orangethorpe Ave. Fullerton, CA 92833



TANG

순대국 돼지국밥 전문점



돼지국밥

갈비탕

육개장

죽발

보쌈

감자탕

설렁탕 / 도가니탕 / 감자탕 / 선지해장국 / 뚝배기 불고기 / 감자탕 전골 / 순대접시 / 순대전골 / 냉면

부에나팩 2호점
술 판매합니다.



Buy 1 Get 1 Free
(Beer Only) *9월 30일까지

플러튼 본점 Open: 10am~10pm

부에나팩 2호점 Open: 10am~9pm

라스베가스 3호점 Open: 8am~2am

714.680.9550

714.266.0309

702.462.2236

1937 W. Malvern Ave. Fullerton, CA 92833

7231 Orangethorpe Ave. Buena Park, CA 90621

5645 Spring mountain Road Las Vegas, NV 89146