

콩나물황태해장국

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



저는 뜨끈한 국물에 밥을 말아서 반찬과 먹는 밥상을 제일 좋아해요. 사람마다 식성이 다르긴 한데요, 저는 한여름에도 찬 음식보다 따끈한 국물요리를 더 좋아하고, 또 반찬 위주의 밥상 보다는 꼭 국이나 찌개가 있어야 밥을 잘 먹었다고 생각하는 사람입니다.

그래서 요즘 들어 따뜻하게 마음을 가다듬으면서 내린 핸드드립커피, 그리고 따끈하게 바글바글 끓인 호호 불면서 먹는 국물요리가 자주 생각이 납니다. 그래서 하루는 같이 밥 먹는 사람들과 함께 먹자 싶어 황태를 넣은 시원한 콩나물황태해장국을 아주 넉넉하게 끓였답니다. 시원하게 끓여 밥 한 그릇 말아서 반찬을 곁들여 먹고 나니 정말 속이 확 풀리는 기분이더라고요. 돈 많이 안 들이고 여러 사람 시원하게 속을 풀어 주었네요. 여러분도 속 터지는 세상(?) 콩나물황태해장국으로 속을 풀어보세요!

시원하다! 소리가 절로 나오는 콩나물황태해장국! 여러분도 시원한 황태해장국으로 속을 풀어보세요.

Recipe

(6~7인분)
(종이컵과 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 콩나물(6줌-300g), 황태채(50g), 멸치다시마육수(12컵), 대파(2분의 1대)
- ◆ 양념재료: 다진 마늘(0.5), 새우젓(3), 후춧가루(적당량)
- ◆ 양념대개: 다진 청양고추(2), 다진 마늘(0.5), 고춧가루(2), 맛술(1), 국간장이나 참치진국(1)
- ◆ 추가 재료: 김 가루(적당량)



1. 육수는 멸치와 다시마를 넉넉하게 넣고, 황태머리나 건새우도 있으면 넣어서 진하게 푹푹 끓인다.



2. 황태채는 먹기 좋게 잘라 물을 흘려서 속속하게 만든다.



3. 콩나물은 깨끗하게 씻어서 물기를 꼭 뺀다.



4. 멸치다시마육수에 콩나물을 넣고 팔팔 끓이고, 국물이 끓을 때 북어채를 넣고 중불에서 다시 10~12분 정도 끓인다.



5. 다진 마늘, 새우젓, 후춧가루, 송송 썬 대파를 넣고 한소끔 더 끓인다. 그동안 양념대개 재료를 넣고 잘 섞어 양념을 만든다.



6. 완성그릇에 콩나물황태해장국을 담고 양념대개를 곁들이고, 추가재료인 김 가루를 휘황껏 뿌리고, 밥과 함께 상에 내면 끝.

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

Linda Beauty

린다뷰티영구화장

Permanent Make-up

• 메이크업 아티스트 •

매직의 손

- 30년 경력 -

- Eyebrow
- Eyeline
- Lipline
- 점, 검버섯 레이저 (5볼 or 10볼) (한개 크기에 따라서)
- 탈모커버
- 3D 자연눈썹 (마이크로브레이딩)
- 남자눈썹 전문

★ 잘못된 영구화장 깨끗하게 문신제거!



바로 하고 나가도 티가 전혀 나지 않게 자연스럽게 원하시는 스타일로

- 영구화장 개인지도 -

(배우고 바로 손님 모실 수 있음)

T. 562.896.2024

9828 Garden Grove Blvd. #107, Garden Grove, CA 92844

예약 문의