

김치칼국수전골

동이밤 문성실의 이야기가 있는 밥상



가족들이 모두 모인 시간에 따끈하게 전골을 한냄비 끓여 함께 둘러앉아서 먹으면 어느새 가슴은 훈훈해집니다. 또 칼국수를 넉넉히 넣어서 끓이니 아이들도 참 잘 먹습니다.

김치전골이 자칫 심심할까봐 돼지고기완자도 돌돌 말아 만들어 같이 넣었더니 국물 맛도 시원하고 무엇보다 쫄깃한 칼국수 건져 먹는 맛과 고기완자 건져서 김치와 함께 먹으면 참으로 시원하고 맛있어요. 만두와 떡도 선져서 먹고, 두부도 같이 먹고, 아주 푸짐하답니다.

Recipe

(4인분 기준)  
(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 김치(1포기), 칼국수(2인분), 멸치새우육수(6컵), 김치 국물(1컵), 두부(2분의 1모), 떡(1줌), 만두(4개), 대파(4분의 1대) ◆ 고기완자재료: 다진돼지고기(200g), 두부(2분의 1모-200g), 양파(4분의 1개), 대파(1줌), 참치진국(1), 다진 마늘(1), 생강즙이나 가루(약간), 청주(1), 맛술(1), 소금, 후춧가루(적당량), 참기름(1) ◆ 양념재료: 참치진국(1), 다진 마늘(0.3), 고춧가루(1), 후춧가루(적당량)



1. 멸치와 건새우를 넣어 육수를 진하게 우려낸다.



2. 고기완자반죽 양념을 넣고 한데 잘 섞이도록 반죽한 후 소금으로 간을 한다.(돼지고기의 잡냄새를 없애기 위해 생강즙과 청주를 먼저 고기에 넣고 밀양념을 한다.)



3. 고기완자를 골고루 볶아 기름을 넉넉히 김치맛에 돌돌 말아서 쓴다.



4. 고기완자를 만 김치를 전골 냄비에 넣고, 남은 김치 먹기 좋게 썰어서 넣고, 남은 고기반죽도 완자 모양으로 만든다.



5. 김치국물을 체에 받쳐서 깔끔한 국물만 넣고, 위에 남은 건더기들은 버린다.



6. 멸치 새우육수 5컵 정도를 먼저 넣고 김치가 푹 우릴 때까지 끓여준다.



7. 칼국수면을 삶는다.



8. 김치가 푹 무른 전골에 떡, 만두, 두부를 넣고 한소끔 끓인 후 육수를 더 추가해서 칼국수 데친 것을 넣고 다시 한소끔 끓인 다음, 까나리액젓이나 참치진국을 넣고 간하고, 다진 마늘, 고춧가루, 후춧가루를 술술 뿌려내면 끝.



스페셜 한방침 + 물리치료

Acupuncture + Massage

10번 패키지 구입시 1번 Free



“제할 통증 전문”

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

침

부항

뜸

보약



공진단 선물용 상품권도 판매합니다.

- \*쌍화탕
- \*녹용대보탕
- \*심전대보탕
- \*각종 한방 TEA

각종 보험, 통증, 한약, 교통사고 건강상담, 메디케어, 메디케어(Advantage) Clever Care, HSA, FSA 환영



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



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



애나하임

714.552.5373

1201 N. Euclid St. Anaheim, CA 92801

한인타운

213.381.2827

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