

굴뚝밥

등이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



오늘은 굴을 푸짐하게 많이 먹을 수 있는 굴뚝밥입니다. 굴을 좋아하는 저는 생각만해도 입에 침이 고입니다.

굴 요리에 대해 말을 하면 굴을 싫어하시는 분들의 표정이 재미나더라고요. 그래도 오늘은 온몸으로 전해오는 굴의 향기와 탱글탱글하면서도 부드러운 굴 그리고 감칠맛나는 굴뚝밥 소스가 환상의 조화를 이룬 굴뚝밥입니다. 잘 익은 김치와 함께 곁들여 먹으면 더 이상 뭘 바랄까요?

촉촉하고 부드럽게 잘 넘어가는 굴뚝밥입니다.

Recipe

(2인분)

(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 밥(2공기), 굴(1컵+2분의 1컵), 양파(6분의 1개), 청양고추(1개), 홍고추(2분의 1개), 대파(4분의 1대), 물(3분의 1컵) ◆ 양념 재료: 식용유(2), 다진 마늘(1), 청주(2), 간장(1), 굴 소스(1), 참기름(0.5), 후춧가루(적당량) ◆ 물녹말 재료: 녹말가루(0.5), 물(2)



1. 굴은 껍질 등 이물질 제거하고 찬물에 여러번 살살 헹구 물기를 빼서 준비한다.



2. 양파는 잘게 썰고, 청양고추, 홍고추, 대파는 송송 썰어준다.



3. 물녹말재료인 녹말가루를 물에 잘 풀어준다.



4. 달군 팬에 식용유를 두르고 다진 마늘과 양파, 고추, 대파를 넣고 기름에 달달 충분히 볶는다.



5. 씻어 놓은 굴을 넣고 불을 세게 해서 달달 볶다가 청주, 간장, 굴 소스를 넣고 양념한다. (매콤한 맛을 좋아하는 분들은 이 과정에서 고춧가루를 넣어주어도 좋아요)



6. 물을 붓고 바글바글 끓여준다.



7. 불의 세기를 약하게 조절하고 준비한 물녹말을 주걱으로 저으면서 조금씩 부어준다.



8. 재료가 농도 있게 섞이면, 마지막으로 참기름을 돌려 넣고, 후춧가루 넣어주면 굴뚝밥 소스 끝.

JSK 건축, 플러밍



물새우...

Lic #1049049 재해복구 전문업체

제이킴

714.249.5469

용접 및 하우스 리모델링  
모든 것 해결해 드립니다



철대문 제작/설치 및 펜스 설치  
녹슬어 떨어지거나 망가진 곳  
플러밍, 페인트, 타일, 에어컨  
LED Light, Slipfence  
식당, 하우스, 화장실 리모델링, 캐비닛  
Metal Door, 콘크리트, 방범창살, 핸드레일

SK Construction 건축·설비 펜스/플러밍/리모델링

909.969.3669

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
- 무통 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

예약 문의

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