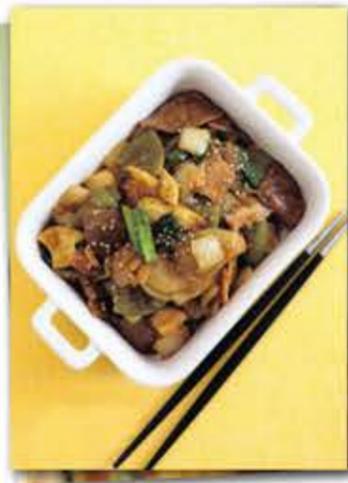


수제비간장볶음

동아맘 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 어울려서 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 썰다.



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 살살 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.

SHARON 미용실
BARBER & BEAUTY

GRAND OPENING
빅세일

남자커트 \$15

남, 여 펌 & 컬러
\$50^{UP}

매직스트레이트
\$120^{UP}

T. 714.331.5485

6031 Orange Ave., Cypress, CA 90630

소 잃고 외양간 고치시겠어요?
값비싼 소송을 예방하세요!

ADA-장애인 법



- 사업
- 임대
- 쇼핑센터
- 각종 시설

법적 준수 확인

*건물이나 시설에 장애인 접근성 관련 법규가 적용되었는지 확인하고 평가합니다.
(장애인 주차 구역, 엘리베이터, 화장실 등)

Philip Lee CASp-1154

T.213.820.5084 / 714.920.5895

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

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

예약
문의

~~\$350~~
\$250

<특가세일>