

우삼겹 갈비탕

7분

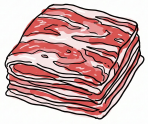
난이도 쉬움

1인분

단 7분 만에 끓여내는 깊은 맛의 갈비탕!



재료 11



우삼겹
200g



물
500cc



당면
한 줌



굴소스
1큰술

- 참치액 1큰술 ○ 미림 1큰술
- 다진 마늘 0.5큰술 ○ 대파 1/2대
- 소금 1/3큰술 ○ 후추 약간
- 식용유 약간 (선택)

조리 순서

우삼겹 볶기

중불 2분

1



팬에 기름을 살짝 두르고 우삼겹 200g을 멍치지 않게 잘 풀어가며 볶아줍니다.

양념 넣기

강불 1분

3



굴소스 1T, 참치액 1T, 미림 1T, 다진 마늘 0.5T를 순서대로 넣고 끓여줍니다.

거품 걷어내기

중불 1분

5



국물이 끓어오르면 떠오르는 거품을 국자로 깔끔하게 걷어냅니다.

당면 넣고 끓이기

중불 1분

7



미리 불려둔 당면을 넣고 한소끔 더 끓여 당면을 익혀줍니다.

2



물 붓기

강불 1분

고기가 어느 정도 익어 기름이 배어 나오면 물 500cc를 부어줍니다.

4



대파 썰기

1분

국물이 끓는 동안 대파를 송송 썰어 준비합니다.

6



소금 간 및 대파 넣기

중불 1분

소금 1/3T를 넣어 부족한 간을 맞추고, 썰어둔 대파를 듬뿍 넣어줍니다.

8



그릇에 담고 마무리

30초

완성된 갈비탕을 그릇에 옮겨 담은 뒤 후추를 살짝 뿌려 완성합니다.

셰프의 팁

💡 우삼겹을 볶을 때 고기가 멍치지 않도록 젓가락으로 잘 풀어가며 익혀주어야 국물이 깔끔해집니다.

💡 끓으면서 생기는 거품과 과도한 기름을 국자로 걷어내 주어야 갈비탕 특유의 맑고 깊은 국물 맛을 낼 수 있습니다.

