

돼지 간장 불고기

🕒 20분

난이도 쉬움

3-4인분

자극적이지 않고 끊임없이 들어가는 맛!



재료 13



돼지고기 앞다리살
1kg



대파
1대



양파
1/2개



맛술
2큰술

- 식용유 약간 ○ 다진 마늘 2큰술
- 설탕 2큰술 ○ 진간장 5큰술
- 물엿 2큰술 ○ 굴소스 1큰술
- 후추 약간 ○ 참기름 약간
- 통깨 약간

조리 순서

1



핏물 제거 및 밀간

돼지고기 앞다리살을 키친 타올로 감싸 핏물을 제거한 뒤, 맛술 2큰술을 넣고 버무려 잠시 재워둡니다.

3



고기 초벌 볶기

달군 팬에 기름을 두르고 재워둔 고기를 넣어 서로 엉겨 붙지 않도록 손가락으로 풀어가며 볶아줍니다.

5



수분 줄이기

고기에서 나온 수분이 자박해질 때까지 강한 불에서 충분히 졸여줍니다.

7



취향대로 줄이기

국물을 자박하게 남겨 촉촉하게 먹거나, 기사식당 스타일로 바짝 졸여서 완성합니다.

2



야채 손질하기

대파 1대를 송송 썰고, 양파 1/2개는 식감을 위해 약간 두께감이 있게 채 썰어줍니다.

4



마늘과 대파 넣기

고기 색이 반쯤 변했을 때 다진 마늘 2큰술과 썰어둔 대파를 넣고 강한 불에서 함께 볶아줍니다.

6



양념과 양파 넣기

설탕 2큰술, 진간장 5큰술, 물엿 2큰술, 굴소스 1큰술과 채 썬 양파를 넣고 잘 섞어가며 볶아줍니다.

8



마무리하기

불을 끄고 후추, 참기름을 두른 뒤 통깨를 뿌려 가볍게 섞어 마무리합니다.

세프의 팁

💡 고기를 볶을 때 주걱이나 손가락으로 툭툭 깨듯이 풀어주면 고기가 뭉치지 않고 골고루 익습니다.

💡 양파는 오래 볶으면 흐물거리므로 얇게 썰기보다는 약간 두께감이 있게 썰어 아삭한 식감을 살려줍니다.

