

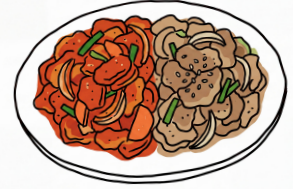
반반 제육볶음

10분

난이도 쉬움

2인분

양념 1가지로 두 개의 맛! 딱 3분 제육볶음



재료 9



돼지고기 (불고기 감)
300g



양파
1/2개



대파
1대



만능간장
3큰술

- 식용유 3큰술 ○ 참기름 2큰술
- 고춧가루 1큰술 ○ 물 50ml
- 청양고추 1개 (선택)

세프의 팁

💡 돼지고기를 먼저 바짝 볶아 기름을 충분히 뺀 뒤 키친타월로 닦아내면 느끼하지 않고 담백한 제육볶음이 됩니다.

💡 기름을 제거할 때 식빵을 사용하면 기름을 아주 쉽게 흡수할 수 있습니다.

조리 순서

1



팬 달구기

⌚ 강불 30초

프라이팬에 식용유 3큰술을 두르고 강불로 달구어 줍니다.

3



기름 제거하기

고기를 한쪽으로 몰아두고, 흘러나온 돼지기름을 키친타월로 깨끗이 닦아냅니다.

5



채소 썰기

양파 반 개와 대파를 먹기 좋은 크기로 큼직하고 두 겹께 썰어줍니다.

7



간장제육 완성

⌚ 강불 30초

참기름을 두르고 토치로 불맛을 낸 뒤, 고기의 절반을 접시에 덜어 간장제육을 완성합니다.

9



매콤제육 완성

만능간장으로 부족한 간을 맞추고 참기름을 둘러 섞은 뒤 접시에 담아 완성합니다.

2



돼지고기 볶기

⌚ 강불 2분

돼지고기를 팬에 넣고 고기가 완전히 익을 때까지 노릇하게 볶아줍니다.

4



만능간장 넣기

⌚ 중불 1분

만능간장 3큰술을 넣어 고기에 짭조름한 양념이 잘 배도록 볶아줍니다.

6



채소 넣고 볶기

⌚ 중불 1분

썰어둔 양파와 대파를 팬에 넣고 고기와 함께 가볍게 볶아줍니다.

8



고춧가루와 물 넣기

⌚ 중불 1분

남은 고기에 고춧가루 1큰술과 물을 약간 부어 양념이 타지 않게 졸이듯 볶아줍니다.

