

대패삼겹살볶음



15분

난이도 쉬움

2~3인분

제육볶음과는 또 다른 매력, 매콤 대패삼겹살볶음!



재료 16



대패삼겹살
600g



대파
1대



양파
1/2개



당근
40g

- 청양고추 2개 ○ 깻마늘 10알
- 양조간장 3스푼
- 고춧가루 3스푼
- 다진 마늘 1스푼 ○ 맛술 4스푼
- 다시다 1작은스푼
- 후춧가루 3꼬집
- 맛술 (초벌용) 2스푼
- 설탕 1스푼 ○ 참기름 1작은스푼
- 통깨 1스푼

셰프의 팁



대패삼겹살을 먼저 바짝 볶아 기름을 완전히 빼주어야 느끼하지 않고 담백한 볶음이 됩니다.

조리 순서

1



대파 손질하기

대파 1대를 손가락 길이로 자른 후, 굵은 흰 대 부분은 반으로 갈라 준비합니다.

2



양파 당근 썰기

양파 1/2개를 0.5cm 두께로 채 썰고, 당근 40g은 얇고 길쭉하게 골패썰기합니다.

3



고추 마늘 썰기

청양고추 2개는 어슷하게 썰고, 깻마늘 10알은 먹기 편하게 반으로 잘라줍니다.

4



양념장 만들기

그릇에 양조간장 3스푼, 고춧가루 3스푼, 다진 마늘 1스푼, 맛술 4스푼, 다시다 1작은스푼을 넣고 잘 섞어줍니다.

5



대패삼겹살 초벌 볶기

강불

달궀진 쪼에 대패삼겹살, 반으로 자른 마늘, 후춧가루 3꼬집, 맛술 2스푼, 설탕 1스푼을 넣고 강불에서 열은 갈색이 될 때까지 볶습니다.

6



삼겹살 기름 빼기

볶아진 대패삼겹살과 마늘을 체에 받쳐 흘러나온 기름을 완전히 따라내어 줍니다.

7



양념장 넣고 볶기

중불

쪼에 기름 3스푼 정도만 남기고 고기를 다시 넣은 후, 만들어 둔 양념장을 넣고 중불에서 골고루 볶아 줍니다.

8



채소 넣고 볶기

중불

양념이 고기에 잘 배면 준비해 둔 양파, 청양고추, 당근, 대파를 모두 넣고 채소의 숨이 살짝 죽을 때까지 중불에서 볶아줍니다.

9



참기름 통깨 마무리

불끔

불을 끄고 참기름 1작은스푼과 통깨 1스푼을 넣어 가볍게 섞어 완성합니다.

