

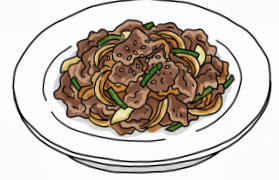
우삼겹볶음

15분

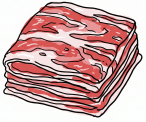
난이도 쉬움

2-3인분

밀간도 필요 없고 조리 시간도 짧은 초간단 우삼겹볶음!



재료 16



우삼겹
500g



양파
1/2개



대파
1대



청양고추
1개

- 홍고추 1개 ○ 설탕 1/2큰술
- 맛술 2큰술 ○ 간장 1.5큰술
- 참기름 1.5큰술 ○ 굴소스 1큰술
- 올리고당 2큰술
- 다진 마늘 2큰술
- 생강가루 1꼬집 ○ 소금 1꼬집
- 후추 약간 ○ 통깨 약간

세프의 팁

💡 우삼겹은 냉동 상태 그대로 구워도 질겨지지 않고 맛있게 요리할 수 있습니다.

💡 우삼겹에서 나오는 기름을 완전히 따라내야 느끼하지 않고 담백한 볶음이 됩니다.

조리 순서

1



야채 손질하기

양파 반 개와 대파 한 대를 어슷하게 썰고, 청양고추와 홍고추는 쫄쫄 썰어 준비합니다.

3



우삼겹 굽기

달군 팬에 우삼겹 500g을 넣고 고기가 완전히 익을 때까지 구워줍니다.

5



양파 넣고 볶기

기름을 뺀 고기에 썰어둔 양파와 소금 한 꼬집을 넣고 양파가 살짝 투명해질 때까지 볶습니다.

7



양념 넣고 졸이기

만들어 둔 양념장을 부어 고기와 야채에 양념이 잘 배도록 골고루 섞어가며 볶아줍니다.

2



양념장 만들기

불에 설탕, 맛술, 간장, 참기름, 굴소스, 올리고당, 다진 마늘, 생강가루를 넣고 잘 섞어 양념장을 만듭니다.

4



기름 따라내기

우삼겹에서 나온 기름을 그릇에 모두 따라내어 버립니다.

6



남은 야채 넣기

양파가 투명해지면 대파, 청양고추, 홍고추를 넣고 후추를 톡톡 뿌려줍니다.

8



통깨 뿌려 완성

완성된 우삼겹볶음을 접시에 예쁘게 담고 통깨를 솔솔 뿌려 마무리합니다.

