대패 돼지국밥 & 돼지수육

⏱️ 10분 | 난이도 쉬움 | 1-2인분

진짜 미쳤어! 똑같애 돼지국밥이랑!



재료 10



물
1L



통마늘
1한 줌



대패 삼겹살
500g



밥
1공기

- ○ **소금** 1/2스푼 ○ **미원** 1/2스푼
- ○ **고기 다시다** 약간 ○ **대파** 약간
- ○ **쌈장** 약간 (선택)
- ○ **청양고추** 2개 (선택)

셰프의 팁

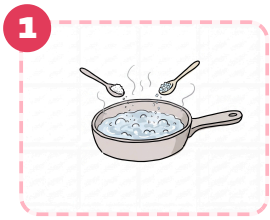
💡 대패삼겹살은 얇아서 오래 삶지 않아도 부드러운 수육의 맛을 낼 수 있습니다.

💡 끓이는 과정에서 거품을 꼼꼼히 걷어내야 잡내 없는 깔끔한 국물이 완성됩니다.

💡 남은 육수에 고기 다시다와 대파만 넣어도 전문점 못지 않은 깊은 국밥 맛이 납니다.

조리 순서

1

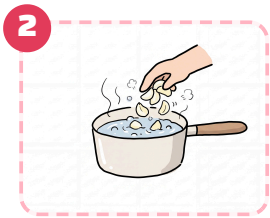


물 끓이기 및 밑간 ⏱️ 강불 1분

궁중팬에 물 1L를 붓고 소금 1/2스푼과 미원 1/2스푼을 넣어 끓입니다.

"미원 요정도"

2



통마늘 넣기

통마늘 한 줌을 껍질을 벗겨 끓는 물에 넣어 향을 우려냅니다.

"마늘을 먼저 좀 넣을게요"

3

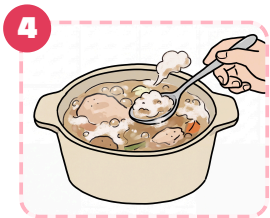


대패삼겹살 삶기 ⏱️ 강불 7분

물이 끓어오르면 대패삼겹살 500g을 넣고 고기가 익을 때까지 삶아줍니다.

"대패는 좀 끓을 때 넣을게요"

4



거품 걷어내기 ⏱️ 중불 2분

끓으면서 올라오는 불순물과 기름 거품을 숟가락으로 깔끔하게 걷어냅니다.

"이따 끓으면 맑게 나와요"

5

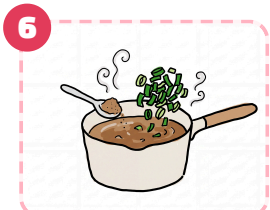


돼지수육 완성

잘 삶아진 대패삼겹살 일부를 건져내어 쌈장, 마늘, 고추와 함께 수육으로 즐깁니다.

"똑같아 돼지국밥이랑!"

6

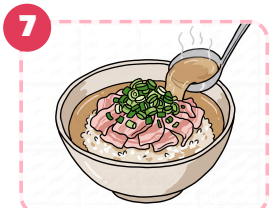


국밥 육수 완성하기 ⏱️ 중불 1분

남은 육수에 고기 다시다를 약간 넣고 송송 썬 대파를 듬뿍 넣어 한소끔 끓입니다.

"고기 다시 좀 넣고"

7



국밥 말기

그릇에 밥을 담고 끓여둔 육수와 대패삼겹살, 대파 고명을 듬뿍 얹어 돼지국밥을 완성합니다.

"밥만 말면 국밥 되는거야"