

대패삼겹살 부추비빔국수

10분

난이도 쉬움

1인분

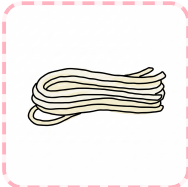
남자한테 그렇게 좋다는 초간단 부추비빔국수!



재료 11



부추
80g



소면
1인분



대패삼겹살
100g



설탕
1큰술

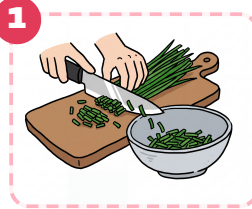
- 고춧가루 1큰술 ○ 진간장 1큰술
- 멸치액젓 1큰술 ○ 참기름 1큰술
- 통깨 1큰술 ○ 소금 약간
- 후추 약간

세프의 팁

부추 양념장은 한 번에 다 넣으면 짤 수 있으니, 비벼 먹으면서 싱거울 때 조금씩 더 추가해 드세요.

대패삼겹살은 소금 간을 살짝 해서 바삭 구워야 비빔국수의 매콤새콤한 맛과 겉바속촉 식감이 잘 어우러 집니다.

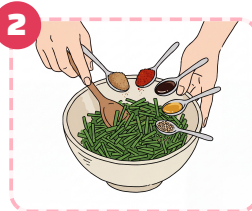
조리 순서



부추 썰기

깨끗이 씻은 부추 한 줌(약 80g)을 1~2cm 크기로 잘게 썰어 볼에 담아줍니다.

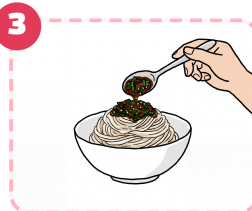
“1~2cm 정도로 잘게 잘라주고”



부추 양념장 만들기

썰어둔 부추에 설탕, 고춧가루, 진간장, 멸치액젓, 참기름, 통깨를 각각 1스푼씩 넣고 골고루 섞어줍니다.

“모두 1스푼씩 넣고 골고루 섞어주면”



소면에 양념장 올리기

삶아서 찬물에 헹군 소면 위에 만들어둔 부추 양념장을 적당량 올려줍니다.

“소면 위로 적당히 올려주고”

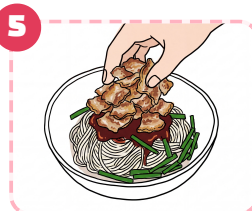


대패삼겹살 굽기

중불 3분

달군 팬에 대패삼겹살을 올리고 소금으로 살짝 간을 한 뒤 노릇하고 바삭하게 구워줍니다.

“소금 간만 해준 뒤에 바삭하게 구워주고”



고기 고명 올리기

바삭 구운 대패삼겹살을 소면과 부추 양념장 위에 푸짐하게 올려줍니다.

“넉넉하게 올려줍니다.”



후추 뿌려 완성

마지막으로 후추를 톡톡 뿌려 향을 더해진 뒤 골고루 비벼서 맛있게 먹습니다.

“마지막으로 후추만 뿌려주면”

