

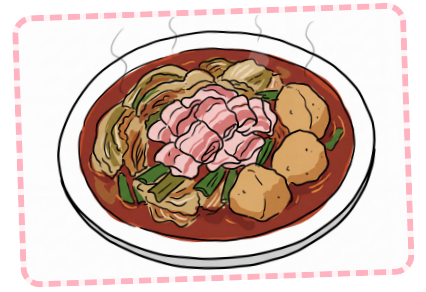
대패삼겹살 감자탕

20분

난이도 보통

2인분

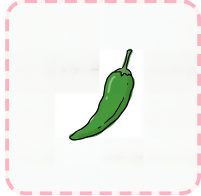
대패삼겹살로 감자탕 맛이 난다고?!



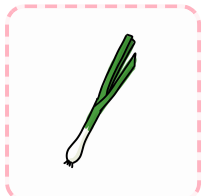
재료 15



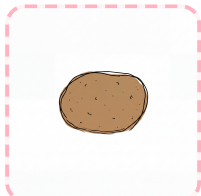
대패삼겹살
200g



청양고추
2개



대파
1대



감자
1개

- 찢잎 10장 ○ 사골육수 1팩
- 물 1컵 ○ 배추김치 200g
- 다진 마늘 1T ○ 고추장 0.5T
- 된장 1.5T ○ 참치액 2T
- 고춧가루 1.5~2T ○ 후추 0.5T
- 들깨가루 3T

세프의 팁

💡 대패삼겹살을 먼저 바짝 볶아 기름을 내주면 국물의 고소함과 깊은 맛이 배가됩니다.

💡 사골육수 팩을 활용하면 장시간 뼈를 우려내지 않아도 감자탕 전문점 같은 진한 국물을 낼 수 있습니다.

조리 순서

대패삼겹살 볶기

중불 3분



팬에 대패삼겹살 200g을 넣고 고소한 기름이 나올 때까지 충분히 볶아줍니다.

감자 넣고 볶기

중불 1분



삼겹살 기름이 충분히 올라오면 썰어둔 감자를 넣고 함께 가볍게 볶아줍니다.

김치 넣기



배추김치 200g을 가위로 먹기 좋게 잘라 국물에 넣어줍니다.

추가 양념하기



참치액 2T와 고춧가루 1.5~2T를 넣어 감칠맛과 칼칼한 색감을 더해줍니다.

후추와 찢잎 넣기



후추 0.5T를 뿌리고, 향긋한 찢잎 10장을 찢어 넣어줍니다.

채소 손질하기



청양고추, 대파, 감자, 찢잎을 먹기 좋은 크기로 썰어 준비합니다.

육수와 물 붓기



물 1컵(200cc)과 시판 사골육수 1팩을 팬에 부어줍니다.

기본 양념하기



다진 마늘 1T, 고추장 0.5T, 된장 1.5T를 넣고 뭉치지 않게 잘 풀어줍니다.

대파와 고추 넣기



강불 5분

썰어둔 대파와 청양고추를 넣고 감자가 익을 때까지 보글보글 끓여줍니다.

들깨가루로 완성



약불 1분

들깨가루 3T를 듬뿍 넣어 국물을 걸쭉하게 만들고 한소끔 더 끓여 완성합니다.

