

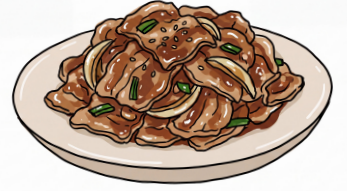
대패삼겹살 간장조림

15분

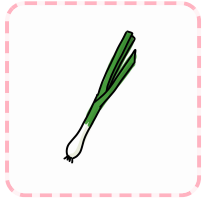
난이도 쉬움

2인분

이자가야에서 먹던 바로 그 맛!



재료 8



대파
3대



대패삼겹살
300g



진간장
10숟갈



맛술
10숟갈

- 물 10숟갈 ○ 설탕 5숟갈
- 미원 1꼬집 (선택)
- 볶은깨 약간 (선택)

세프의 팁

💡 대파를 기름 없이 먼저 구워 수분을 날려주면 감칠맛과 단맛이 극대화됩니다.

💡 대패삼겹살 자체의 기름으로 구워내기 때문에 따로 기름을 두르지 않아도 담백하고 고소합니다.

💡 이자가야 풍의 맛을 내기 위해 간장 소스에 미원 한 꼬집을 추가하는 것이 핵심 비법입니다.

조리 순서

1

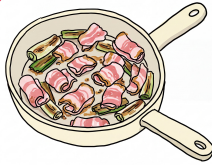


대파 굽기 중불 3분

달궀진 팬에 기름을 두르지 않고 대파를 넣어 겉면이 노릇해질 때까지 구워줍니다.

“대파를 구워주세요!”

2



대패삼겹살 굽기 강불 5분

구워진 대파 위에 냉동 대패삼겹살을 넣고 고기가 노릇노릇해질 때까지 함께 볶아줍니다.

“같이 구워주세요!”

3



간장 소스 만들기

불에 진간장, 맛술, 물, 설탕, 미원을 분량대로 넣고 설탕이 녹을 때까지 잘 섞어줍니다.

“소스 만들어 줄게요~”

4



소스 부어주기

삼겹살이 노릇하게 익으면 만들어 둔 간장 소스를 팬에 모두 부어줍니다.

“소스 모두 부어주고요!”

5



조리며 볶기 중불 3분

소스가 재료에 잘 배어들과 국물이 자작하게 졸아들 때까지 충분히 볶아줍니다.

“졸아들 때까지 볶아보세요!”

6



깨 뿌려 마무리

완성된 삼겹살 조림을 그릇에 담고 볶은깨를 솔솔 뿌려 완성합니다.

“볶은깨 뿌려주면 완성이에요!”

