

アサリすいとん



1) 料理材料

- ・主な材料: 小麦粉 2 カップ(中力粉、200g)、アサリ 500g
- ・副材料: ズッキーニ、ジャガイモ、玉ねぎ、長ネギ、塩、みじん切りにんにく大さじ 1/2
- ・ヤンニョム材料: 唐辛子 (赤・青)、長ネギ、醤油

2) 料理の過程

01. ボールに小麦粉、水 3/4 カップ(150ml)、塩を入れてこねる。ラップをかぶせて 10 分間熟成させる。
02. アサリはザルにかけて流れる水に洗って水気をとる。(砂抜き場合、薄い塩水に浸して黒い袋に伏せる。)
03. 鍋の水が沸いたらアサリを入れる。(だし汁パックがあれば一緒に入れてもよい)
04. ジャガイモ、玉ねぎ、ズッキーニを千切りして鍋に入れる。その後、醤油大さじ 3 入れる。
05. 01 を一口サイズで薄く切って入れる。その後、長ネギとみじん切りにんにくを入れる。
06. 一回沸いてきてすいとんが浮かんで透明になったらヤンニョムをかけて食べる。

바지락수제비



1)요리재료

- 주재료 : 밀가루 2 컵(중력분, 200g), 바지락 500g
- 부재료 : 애호박,감자,양파, 대파, 소금(소금 약간), 다진마늘 1/2 큰술
- 양념장 : 청양고추(홍,청), 대파, 간장

2)요리과정

- 01.볼에 밀가루, 물 3/4 컵(150ml), 소금을 넣고반죽한다. 랩을 씌워 10 분간 숙성시킨다.
02. 바지락은 체에 받쳐 흐르는 물에 헹구고 물기를 뺀다.(해감되지 않은 경우 열린 소금물에 담아 어둡게 검은 봉지로 덮어둔다.)
03. 냄비의 물이 끓으면 바지락을 넣고 다시팩이 있으면 함께 넣고 끓인다.
04. 감자, 양파, 호박을 채썰어 넣고 국간장 3 큰술 넣는다.
05. 냄비에 01 반죽을 한입 크기로 얇게 펴 뜯어 넣은 후 대파와 다진마늘을 넣는다.
06. 냄비 육수가 한번 끓어서 수제비가 투명하게 떠오르면 양념장을 뿌려서 먹는다.