

나만의 보양요리 [전복술밥]



재 료

- 쌀 300g
- 육수 300ml
- 전복 1~2마리
- 청주 50ml
- 올리브오일 1T
- 버터 10g
- <비빔간장>
- 간장 2T
- 참기름 1t
- 쪽파 또는 부추(다진 것) 1T
- 매실청 1t
- 깨소금 1t

1. 쌀을 씻어 물에 불려주세요 (30분)
2. 전복 껍질을 솔로 깨끗이 닦아 씻어낸 다음 내장을 떼어내서 살과 분리하세요(내장 반대편에 있는 이빨은 제거하세요)
3. 전복살을 얇게 슬라이스로 썰어주세요
4. 전복 내장을 믹서에 갈거나 칼로 다져서 올리브오일을 두르고 중불에 볶다가 센불에 청주를 붓고 알코올을 날려 비린내를 없애줍니다
5. 불린 쌀을 솥에 담고 볶은 내장과 버터를 올린 다음 육수로 밥물을 맞추고 밥을 지어주세요 (중강불 7분-약불10분-뜸들이기10분)
6. 뜸을 들일 때 썰어둔 전복살을 밥 위에 올려주세요
7. 밥이 다 되면 골고루 섞어서 분량의 재료로 만든 비빔간장과 함께 냅니다.