

돼지고기 두부요리

《재 료》

돼지고기다진것..... 200 g
 두 부..... 300 g
 표고버섯..... 5원
 풋고추..... 3개
 홍고추..... 5개
 양 파..... 1/2개

마 늘..... 2쪽
 고추가루..... 2큰술
 콩기름..... 5큰술
 녹 말..... 1큰술
 간 장..... 1큰술
 소 금..... 1/2작은술

후 추..... 1/4작은술
 화학조미료..... 1/4작은술
 참기름..... 1/3작은술
 생 강..... 10 g
 물..... 1/2컵



《만드는 법》

- ① 두부는 1cm 각으로 썰고 표고버섯은 불린 후 꼭지를 떼고 5cm 각으로 썬다.
- ② 풋고추, 홍고추는 씨를 털어내고 5mm 각으로 썰고 양파도 같은 크기로 썬다.
- ③ 돼지고기 다진것에 간장, 후추,

생강 다진것, 화학조미료로 양념을 한다.

- ④ 팬에 고추가루와 콩기름을 넣고 달구어지면 불을 줄여 서서히 매운 맛을 뺀 후 가아제에 걸러 고추기름을 준비한다.
- ⑤ 다른 팬에 콩기름을 넣고 마늘, 돼지고기, 양파를 볶다가 표고

버섯을 넣고 볶은 후 물을 붓는다.

- ⑥ ⑤가 끓으면 두부를 넣고 고추기름과 홍고추, 풋고추를 넣고 잠깐 끓인 후 소금으로 간을 맞춘 후 녹말을 물에 풀은 것을 넣어 걸쭉하게 한 후 참기름 한방울을 떨어 뜨린다.