정기품 한양식 소불고기 양념 활용레서피

준비재료

통삼겹살 600g, 청경채 2개, 통마늘 4쪽, 된장 15g, 대파 1개,
월계수잎 2장, 매실원 50g, 정기품 한양식 소불고기 양념 1봉

2~3인분 기준

Step 1 끓는물에 통삼겹살, 마늘, 된장, 대파, 월계수잎을 넣고 1시간 끓입니다.

Step 2 먹기좋게 자른 삼겹살을 소스와 팬에 넣고 조립니다.

Step 3 포도씨유를 두른 팬에 매실원을 넣고 조린 삼겹살을 넣고 볶아 색을 냅니다.

Step 4 접시에 고기, 데친 청경채를 올려 완성합니다.