

# 정기품 고등어·갈치조림 양념 활용레서피



## 매운 어묵 조림

### 준비재료



어묵 600g, 양파 1/3개, 당근 1/3개, 다진파 1/4개, 물 700ml,  
정기품 고등어·갈치조림 양념 1봉

2~3인분 기준

**Step 1** 물700mL에 정기품 고등어 갈치 조림 양념을 넣고 끓입니다.

**Step 2** 꼬치에 끼운 어묵을 넣어 부드럽게 익혀준 뒤,  
국물이 반으로 줄어들면 야채를 넣고 졸입니다.

**Step 3** 국물이 줄어들면 불을 끄고 다진 파를 뿌려 완성합니다.