

정기품 고등어·갈치조림 양념 활용레서피



명태조림

준비재료



명태 1마리, 느타리버섯 20g, 청양고추 2개, 쪽파 2대, 물 300ml, 정기품 고등어·갈치조림 양념 1봉

2~3인분 기준

- Step 1** 냄비에 물300ml를 넣고 자른 명태를 약 30분간 불린 뒤 정기품 고등어 갈치조림 양념을 붓고 약 20분간 끓여줍니다.
- Step 2** 청양고추, 버섯을 적당한 크기로 썰어 넣은 뒤 잘 저어가며 계속 끓여줍니다.
- Step 3** 국물이 절반 정도가 될 때까지 약불에 계속 줄여내고 마지막에 쪽파를 뿌려 완성합니다