

정기품 고등어·갈치조림 양념 활용레서피



해물순두부

준비재료



순두부 350g, 오징어 1마리, 조갯살 50g, 새우 5마리, 파 1/2대, 양파 1/3개, 계란 1알, 물 800ml, 정기품 고등어·갈치조림 양념 1봉
2~3인분 기준

- Step 1 물 800ml에 정기품 고등어·갈치조림 양념을 넣고 팔팔 끓입니다.
- Step 2 손질한 오징어, 조갯살, 새우, 양파를 넣고 약 10분간 중불에서 더 끓여줍니다.
- Step 3 순두부와 파를 넣고 약 5분간 더 끓인 후 계란을 넣고 불을 꺼 완성합니다.
*기호에 따라 청양고추를 넣으시면 얼큰한 맛을 더할 수 있습니다.