

※ 미역국 뽀얗고 진하게 끓이기.※

1. 물에 담궈 불려준다.



2. 불려진 미역은 잘게 잘라서 냄비에 넣고, 참기름을 넉넉히 두르고 센 불에 **미역이 물기가 거의 없어질 정도로** 많이 볶는다.

3. 볶은 미역에 물을 적게 붓고(**미역이 잠기지 않을 정도로만**) 다진 마늘을 한 스푼 정도 넣어주고 센 불에 끓여준다.



4. 물이 줄면 다시 물을 미역이 잠길 만큼 부어준다. 벌써 국물이 뽀얗게 보인다. 간은 간장 1T, 된장 1/2T, 소금(원하는 간만큼 소금을 넣어준다.)

5. 국물이 줄면 이제 원하는 물 높이로 물을 넣고 센 불에 충분히 끓여준다.



6. 뽀얗고 진한 미역국 완성!! 홍합, 새우 등을 취향에 따라 추가하면 됨...