

※ 시원한 서덜 매운탕 끓이기 ※

1. 핏물 제거를 위해 5분 정도 물에 담그고
쌀뜨물 2~3번째 물을 받아 끓여준다.



2. 양념장(된장, 고추장, 다진 마늘, 고춧가루)과 무, 대파, 애호박, 청양고추, 파 준비



3. 끓는 쌀뜨물에 무와 회거리를 넣고 **센불**
로 끓인 후에 양념, 된장, 고추장을 넣는다.



4. 팔팔 끓기 시작하면 거품을 걷어낸다.
5. 대파, 애호박, 양파, 청양고추를 넣고 끓임.

