



민물새우국



민물새우국

-> 2인분 기준

재료

- **주재료:** 민물새우 100g, 미나리 30g, 실파 5뿌리, 홍고추 2개, 물 6컵
- **양념:** 고추장 2큰술, 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 소금

조리방법

- **새우 손질:** 민물새우는 잡티를 골라내고 깨끗이 씻어 바구니에 받쳐 물기를 빼 놓는다.
 - **야채 준비:** 미나리와 실파는 다듬어 씻어 3cm 길이로 썰고 홍고추는 어슷어슷 썰어 씨를 뺀다.
 - **끓이기:** 냄비에 분량의 물을 붓고 고추장을 푼 후 새우를 넣고 충분히 끓여 새우의 진한 맛이 우려나게 한다.
 - **야채 넣기:** 팔팔 끓으면 미나리, 실파, 홍고추, 다진 마늘을 넣어 한소끔 더 끓인다.
 - **완성:** 소금으로 마지막 간을 맞추고 식성에 따라 고춧가루를 가감하여 먹는다.
-

Freshwater Shrimp Soup (Minmulsaeuwu-guk)

-> 2 servings

Ingredients

- **Main:** 100g Freshwater shrimp, 30g Water dropwort (Minari), 5 stalks Green onion, 2 Red chilies, 6 cups Water
- **Seasoning:** 2 tbsp Gochujang (chili paste), 1 tbsp Red pepper powder, 1 tsp Minced garlic, Salt

Instructions

- **Prep Shrimp:** Pick out impurities from freshwater shrimp, wash cleanly, and drain in a colander.
- **Prep Vegetables:** Trim and wash dropwort and green onions, cut into 3cm

lengths; slice red chilies diagonally and remove seeds.

- **Boil Shrimp:** Pour the specified amount of water into a pot, dissolve gochujang, add the shrimp, and boil thoroughly to draw out a deep flavor.
 - **Add Vegetables:** When boiling vigorously, add dropwort, green onions, red chilies, and minced garlic, and boil for a little longer.
 - **Finish:** Adjust seasoning with salt and add red pepper powder to taste.
-

淡水蝦湯

-> 2人份

材料

- **主料：** 淡水蝦 100g, 水芹菜 30g, 青蔥 5根, 紅辣椒 2個, 水 6杯
- **調料：** 辣椒醬 2大勺, 辣椒粉 1大勺, 蒜末 1小勺, 鹽

烹調步驟

- **處理蝦子：** 挑出淡水蝦中的雜質，洗淨後放入籃子瀝乾水分。
 - **準備蔬菜：** 水芹菜與青蔥洗淨切成 3cm 長，紅辣椒斜切去籽。
 - **熬煮：** 鍋中倒入指定分量的水，化開辣椒醬後放入蝦子充分煮沸，讓蝦的鮮味釋放出來。
 - **加入蔬菜：** 水滾後放入水芹菜、青蔥、紅辣椒與蒜末，再滾一下。
 - **完成：** 最後用鹽調味，依個人口味增減辣椒粉即可。
-

淡水虾汤

-> 2人份

材料

- **主料：** 淡水虾 100g, 水芹菜 30g, 青葱 5根, 红辣椒 2个, 水 6杯
- **调料：** 辣椒酱 2大勺, 辣椒粉 1大勺, 蒜末 1小勺, 盐

烹调步骤

- **处理虾子：** 挑出淡水虾中的杂质，洗净后放入篮子沥干水分。
 - **准备蔬菜：** 水芹菜与青葱洗净切成 3cm 长，红辣椒斜切去籽。
 - **熬煮：** 锅中倒入指定分量的水，化开辣椒酱后放入虾子充分煮沸，让虾的鲜味释放出来。
 - **加入蔬菜：** 水滚后放入水芹菜、青葱、红辣椒与蒜末，再滚一下。
 - **完成：** 最后用盐调味，依个人口味增减辣椒粉即可。
-

川エビのスープ (ミンムルセウグク)

-> 2人前

材料

- **主材料：** 川エビ 100g, セリ 30g, 青ねぎ 5本, 赤唐辛子 2個, 水 6カップ
- **タレ：** コチュジャン 大さじ2, 粉唐辛子 大さじ1, おろしにんにく 小さじ1, 塩

作り方

- **エビの下準備：** 川エビのゴミを取り除き、きれいに洗ってざるに上げて水気を切る。
- **野菜の準備：** セリと青ねぎは整えて洗い、3cmの長さに切り、赤唐辛子は斜め切りにして種を取る。
- **煮る：** 鍋に分量の水を注ぎ、コチュジャンを溶かしてエビを入れ、十分に煮込んでエビの濃厚な旨味を引き出す。
- **野菜を加える：** ぐつぐつ沸騰したらセリ、青ねぎ、赤唐辛子、おろしにんに

くを加えてひと煮立ちさせる。

- **完成:** 塩で最後の味を調え、好みで粉唐辛子を加えて食べる。

Süßwasser-Garnelen-Suppe (Minmulsaeuwu-guk)

-> 2 Portionen

Zutaten

- **Hauptzutat:** 100g Süßwasser-Garnelen, 30g Wasserfenchel, 5 Frühlingszwiebeln, 2 rote Chilischoten, 6 Tassen Wasser
- **Würzung:** 2 EL Gochujang (Chilipaste), 1 EL Chilipulver, 1 TL gehackter Knoblauch, Salz

Zubereitung

- **Garnelen vorbereiten:** Verunreinigungen von den Garnelen entfernen, gründlich waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
- **Gemüse vorbereiten:** Wasserfenchel und Frühlingszwiebeln waschen und in 3cm lange Stücke schneiden; Chilischoten schräg schneiden und entkernen.
- **Kochen:** Wasser in einen Topf geben, Gochujang darin auflösen, Garnelen hinzufügen und gründlich kochen, damit sich der tiefe Geschmack entfaltet.
- **Gemüse hinzufügen:** Wenn es kräftig kocht, Wasserfenchel, Frühlingszwiebeln, Chilischoten und Knoblauch hinzugeben und kurz weiterkochen.
- **Fertigstellen:** Mit Salz abschmecken und nach Geschmack Chilipulver hinzufügen.

Soupe de crevettes d'eau douce (Minmulsaeuwu-guk)

-> 2 portions

Ingrédients

- **Base:** 100g Crevettes d'eau douce, 30g Oenanthe, 5 oignons verts, 2 piments rouges, 6 tasses Eau
- **Assaisonnement:** 2 c.à.s Gochujang (pâte de piment), 1 c.à.s Poudre de

piment, 1 c.à.c Ail haché, Sel

Préparation

- **Préparer les crevettes:** Retirez les impuretés, lavez soigneusement et égouttez dans une passoire.
 - **Préparer les légumes:** Lavez et coupez l'oënanthe et les oignons verts en morceaux de 3cm ; coupez les piments en biais et épépinez.
 - **Cuire:** Versez l'eau dans une casserole, dissolvez le gochujang, ajoutez les crevettes et faites bouillir pour libérer la saveur.
 - **Ajouter les légumes:** À ébullition, ajoutez l'oënanthe, les oignons verts, les piments et l'ail haché, puis laissez mijoter un peu plus.
 - **Finition:** Ajustez l'assaisonnement avec du sel et ajoutez de la poudre de piment selon vos préférences.
-

Sopa de camarones de agua dulce (Minmulsæwu-guk)

-> 2 porciones

Ingredientes

- **Principal:** 100g Camarones de agua dulce, 30g Oënanthe, 5 cebolletas, 2 chiles rojos, 6 tazas Agua
- **Sazón:** 2 cdas Gochujang (pasta de chile), 1 cda Chile en polvo, 1 cda Ajo picado, Sal

Preparación

- **Preparar camarones:** Retire las impurezas de los camarones, lave bien y escurra en un colador.
 - **Preparar verduras:** Limpie y lave la oënanthe y las cebolletas, corte en trozos de 3cm; corte los chiles en diagonal y quite las semillas.
 - **Hervir:** Vierta el agua en una olla, disuelva el gochujang, agregue los camarones y hierva bien para extraer todo su sabor.
 - **Agregar verduras:** Cuando hierva vigorosamente, añada la oënanthe, las cebolletas, los chiles y el ajo picado, y hierva un poco más.
 - **Finalizar:** Ajuste la sazón con sal y añada chile en polvo al gusto.
-

Суп из речных креветок (Минмутьсеу-гук)

-> 2 порции

Ингредиенты

- **Основное:** 100г Речные креветки, 30г Омежник, 5 стеблей Зеленый лук, 2 Красный чили, 6 стаканов Вода
- **Приправа:** 2 ст.л. Кочудян (паста чили), 1 ст.л. Порошок чили, 1 ч.л. Измельченный чеснок, Соль

Приготовление

- **Подготовка креветок:** Удалите мусор из креветок, тщательно промойте и откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода.
- **Подготовка овощей:** Очистите и вымойте омежник и зеленый лук, нарежьте кусочками по 3 см; нарежьте чили наискосок и удалите семена.
- **Варка:** Налейте воду в кастрюлю, растворите кочудян, добавьте креветки и хорошо прокипятите, чтобы раскрылся насыщенный вкус.
- **Добавление овощей:** Когда закипит, добавьте омежник, зеленый лук, чили и измельченный чеснок, проварите еще немного.
- **Завершение:** Посолите по вкусу и при желании добавьте порошок чили.

