



부추장떡



<https://recipe.io.kr>

부추장떡

재료

- **주재료:** 부추 200g, 청·홍고추 각 3개씩, 양파 1/4개, 밀가루 1컵, 된장 2큰술, 달걀 1개, 마늘 1/2큰술
- **양념 및 기타:** 깨소금, 후추, 참기름, 식용유, 물 (수분 조절용)

조리방법

- **채소 손질:** 부추는 3cm 길이로 썰고, 양파는 2cm 정도로 곱게 채 썬다. 청·홍고추는 어슷하게 썰어 씨를 뺀다.
 - **반죽 섞기:** 부추와 양파를 섞은 것에 달걀을 풀어 넣고 밀가루를 섞는다.
 - **양념하기:** 된장을 체에 내려 넣고 마늘, 깨소금, 후추, 참기름으로 양념한 후, 모자라는 수분은 물로 보충해 되직하게 반죽한다.
 - **부치기:** 프라이팬에 기름을 두르고 반죽을 한 숟가락씩 떠서 둥글게 모양을 만든다.
 - **고명 얹기 및 완성:** 썰어 둔 청·홍고추를 반죽 중심에 얹고 뒤집어가며 노릇노릇하게 익힌다.
-

Chive and Soybean Paste Pancake (Buchu-jangtteok)

Ingredients

- **Main:** 200g Chives, 3 green and 3 red chili peppers, 1/4 Onion, 1 cup Flour, 2 tbsp Soybean paste (doenjang), 1 Egg, 1/2 tbsp Minced garlic
- **Seasoning & Others:** Sesame salt, Pepper, Sesame oil, Cooking oil, Water (to adjust consistency)

Instructions

- **Prep Veggies:** Cut chives into 3cm lengths, julienne onion finely (about 2cm), and slice chili peppers diagonally to remove seeds.
- **Mix Base:** Combine chives and onion, beat in the egg, and mix with flour.
- **Add Seasoning:** Strain soybean paste through a sieve into the mixture. Season with garlic, sesame salt, pepper, and sesame oil. Add a little water if needed to make a thick batter.

- **Pan-fry:** Heat oil in a pan, scoop the batter spoonful by spoonful, and shape into rounds.
 - **Garnish & Finish:** Place sliced chili peppers in the center of each pancake, flip, and pan-fry until golden brown.
-

韭菜大醬煎餅 (Buchu-jangtteok)

材料

- **主料：** 韭菜 200g, 青紅辣椒各 3個, 洋蔥 1/4個, 麵粉 1杯, 大醬 2大勺, 雞蛋 1個, 蒜末 1/2大勺
- **調料及其他：** 芝麻鹽, 胡椒, 香油, 食用油, 水 (調整濃稠度用)

烹調步驟

- **準備蔬菜：** 韭菜切 3cm 長, 洋蔥切成 2cm 左右的細絲, 青紅辣椒斜切去籽。
 - **混合麵糊：** 將韭菜與洋蔥混合, 打入雞蛋後加入麵粉拌勻。
 - **調味：** 將大醬過篩加入, 用蒜末、芝麻鹽、胡椒與香油調味, 若水分不足可加適量水調成濃稠的麵糊。
 - **煎製：** 平底鍋中倒入油, 將麵糊用湯匙舀入, 整形成圓形。
 - **放裝飾與完成：** 在餅中心放上切好的青紅辣椒片, 翻面煎至兩面金黃即可。
-

韭菜大醬煎餅 (Buchu-jangtteok)

材料

- **主料：** 韭菜 200g, 青紅辣椒各 3個, 洋蔥 1/4個, 面粉 1杯, 大醬 2大勺, 雞蛋 1個, 蒜末 1/2大勺

- **调料及其他：** 芝麻盐, 胡椒, 香油, 食用油, 水 (调整浓稠度用)

烹调步骤

- **准备蔬菜：** 韭菜切 3cm 长 , 洋葱切成 2cm 左右的细丝 , 青红辣椒斜切去籽。
 - **混合面糊：** 将韭菜与洋葱混合 , 打入鸡蛋后加入面粉拌匀。
 - **调味：** 将大酱过筛加入 , 用蒜末、芝麻盐、胡椒与香油调味 , 若水分不足可加适量水调成浓稠的面糊。
 - **煎制：** 平底锅中倒入油 , 将面糊用汤匙舀入 , 整形成圆形。
 - **放装饰与完成：** 在饼中心放上切好的青红辣椒片 , 翻面煎至两面金黄即可。
-

ニラと味噌のチヂミ (プチュジャンデック)

材料

- **主材料：** ニラ 200g, 青・赤唐辛子 各3本, 玉ねぎ 1/4個, 小麦粉 1カップ, 味噌(テンジャン) 大さじ2, 卵 1個, にんにく(みじん切り) 大さじ1/2
- **調味料・その他：** すりごま, 胡椒, ごま油, サラダ油, 水 (水分調整用)

作り方

- **野菜の下準備：** ニラは長さ3cmに切り、玉ねぎは2cmほどの細切りにする。青・赤唐辛子は斜め切りにして種を取り除く。
- **生地を混ぜる：** ニラと玉ねぎを混ぜ合わせ、卵を溶き入れて小麦粉を加える。
- **味付け：** 味噌を漉し器に通して加え、にんにく、すりごま、胡椒、ごま油で味付けし、水分が足りない場合は水を足して、少し硬めの生地にする。
- **焼く：** フライパンに油をひき、生地をスプーン1杯ずつすくい入れて丸く形を整える。

- **トッピングと仕上げ:** 切った青・赤唐辛子を中央にのせ、ひっくり返してきつね色に焼き上げる。
-

Schnittlauch-Miso-Pfannkuchen (Buchu-jangtteok)

Zutaten

- **Hauptzutat:** 200g Schnittlauch, je 3 grüne und rote Chilischoten, 1/4 Zwiebel, 1 Tasse Mehl, 2 EL koreanische Miso-Paste (Doenjang), 1 Ei, 1/2 EL gehackter Knoblauch
- **Würzung & Anderes:** Sesamsalz, Pfeffer, Sesamöl, Speiseöl, Wasser (zur Konsistenzanpassung)

Zubereitung

- **Gemüse vorbereiten:** Schnittlauch in 3 cm lange Stücke schneiden, Zwiebel fein in Streifen (ca. 2 cm) schneiden. Chilischoten diagonal schneiden und entkernen.
 - **Teig mischen:** Schnittlauch und Zwiebel vermengen, das Ei unterrühren und das Mehl unterheben.
 - **Würzen:** Die Miso-Paste durch ein Sieb in die Mischung streichen. Mit Knoblauch, Sesamsalz, Pfeffer und Sesamöl würzen und bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen, um einen dicken Teig zu erhalten.
 - **Anbraten:** Öl in einer Pfanne erhitzen, den Teig esslöffelweise hineingeben und rund formen.
 - **Garnieren & Fertigstellen:** Die geschnittenen Chilischoten in die Mitte jedes Pfannkuchens legen, wenden und goldbraun ausbacken.
-

Galette de ciboules au miso (Buchu-jangtteok)

Ingrédients

- **Base:** 200g Ciboules, 3 piments verts et 3 piments rouges, 1/4 Oignon, 1 tasse Farine, 2 c.à.s Pâte de soja fermentée (Doenjang), 1 Œuf, 1/2 c.à.s Ail haché
- **Assaisonnement & Autre:** Sel de sésame, Poivre, Huile de sésame, Huile de cuisson, Eau (pour ajuster la consistance)

Préparation

- **Préparer les légumes:** Coupez les ciboules en morceaux de 3 cm, émincez finement l'oignon (environ 2 cm) et coupez les piments en biais en retirant les pépins.
 - **Mélanger la pâte:** Mélangez les ciboules et l'oignon, incorporez l'œuf battu et ajoutez la farine.
 - **Assaisonner:** Passez la pâte de soja à travers un tamis pour l'incorporer. Assaisonnez avec l'ail, le sel de sésame, le poivre et l'huile de sésame. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour obtenir une pâte épaisse.
 - **Cuisson:** Chauffez de l'huile dans une poêle, déposez la pâte cuillère par cuillère en formant des cercles.
 - **Garnir et finir:** Disposez les tranches de piment au centre de chaque galette, retournez-les et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
-

Tortitas de cebollino al miso (Buchu-jangtteok)

Ingredientes

- **Principal:** 200g Cebollino, 3 chiles verdes y 3 chiles rojos, 1/4 Cebolla, 1 taza Harina, 2 cdas. Pasta de soja fermentada (Doenjang), 1 Huevo, 1/2 cda. Ajo picado
- **Sazón y otros:** Sal de sésamo, Pimienta, Aceite de sésamo, Aceite de cocina, Agua (para ajustar consistencia)

Preparación

- **Preparar verduras:** Corte el cebollino en longitudes de 3 cm, juliene la cebolla finamente (unos 2 cm) y corte los chiles en diagonal retirando las semillas.
- **Mezclar la base:** Combine el cebollino y la cebolla, bata el huevo e incorpore la harina.
- **Sazonar:** Pase la pasta de soja por un colador para añadirla a la mezcla. Sazone con ajo, sal de sésamo, pimienta y aceite de sésamo. Agregue un poco de agua si es necesario para obtener una masa espesa.
- **Freír:** Caliente aceite en una sartén, coloque la masa cucharada a cucharada dándole forma redonda.
- **Decorar y terminar:** Coloque los chiles cortados en el centro de cada tortita, voltee y fría hasta que estén doradas.

Блинчики с сибулетом и соевой пастой (Пучу-чантток)

Ингредиенты

- **Основное:** 200g Сибулет, по 3 зеленого и красного перца чили, 1/4 Лук, 1 стакан Мука, 2 ст.л. Соевая паста (тэнчжан), 1 Яйцо, 1/2 ст.л. Измельченный чеснок
- **Приправа и прочее:** Кунжутная соль, Перец, Кунжутное масло, Растительное масло, Вода (для регулировки густоты)

Приготовление

- **Подготовка овощей:** Нарезать сибулет кусочками по 3 см, лук тонкими полосками (около 2 см), перец чили — наискосок, удалив семена.
- **Замес теста:** Смешать сибулет и лук, вбить яйцо и добавить муку.
- **Приправление:** Протереть соевую пасту через сито в массу. Заправить чесноком, кунжутной солью, перцем и кунжутным маслом. При необходимости добавить немного воды, чтобы получилось густое тесто.
- **Жарка:** Разогреть масло на сковороде, выкладывать тесто ложкой, формируя круглые блинчики.
- **Украшение и завершение:** Положить ломтики перца чили в центр каждого блинчика, перевернуть и обжарить до золотистого цвета.

