



쇠갈비 구이조림



갈비를 노릇하게 한 번 구워낸 뒤, 밤과 대추 등 다양한 부재료와 함께 푹 조려내어 깊은 맛과 풍성한 식감을 자랑하는 고급 요리입니다.

재료 준비 (4인분)

- **주재료:** 쇠갈비 1200g (2근)
- **부재료:** 밤 10개, 대추 10개, 은행 10알, 호두 5개
- **밑간 양념:** 배즙 1/2개분, 맛술 1큰술, 설탕 3큰술
- **양념장:** 간장 6큰술, 다진 파 4큰술, 다진 마늘 2큰술, 깨소금 약간, 후춧가루 약간, 참기름 약간
- **기타:** 육수 적당량, 식용유 약간

조리 방법

1. **갈비 손질하기:** 갈비는 적당한 크기로 토막 내어 찬물에 담가 핏물을 충분히 뺍니다. 기름 부위를 제거하고 양면에 열십자(+) 모양으로 칼집을 넣습니다.
2. **밑간하기:** 손질한 갈비에 배즙, 맛술, 설탕을 넣고 하루 정도 충분히 재워 육질을 부드럽게 만듭니다.
3. **양념에 재우기:** 분량의 양념장 재료(간장, 다진 파, 다진 마늘, 깨소금, 후춧가루, 참기름)를 잘 섞어 밑간한 갈비에 넣고 속까지 간이 잘 배도록 재워둡니다.
4. **갈비 지저내기:** 달군 팬에 식용유를 살짝 두르고, 양념한 갈비를 올려 앞뒤가 노릇노릇해질 때까지 지저냅니다.
5. **부재료 넣고 조리기:** 냄비에 지저낸 갈비를 담고 껍질을 벗긴 밤과 씨를 제거한 대추를 넣은 뒤, 재료가 잠길 정도로 육수를 자작하게 부어 푹 끓입니다.
6. **윤기 나게 조리 완성하기:** 한소끔 끓어오르면 뚜껑을 열고 국물이 윤기 나게 줄어들 때까지 조려낸 후, 그릇에 담아 은행과 호두를 곁들여 얹어 완성합니다.

💡 요리 팁

- **갈비 미리 굵기:** 갈비를 조리기 전에 팬에 먼저 노릇하게 구워내면 육즙이

가뉘지고 고소한 풍미가 가미되어 더욱 깊은 맛을 냅니다.

- **고명 활용하기:** 은행과 호두는 처음부터 넣고 끓이면 겉면이 불거나 무너질 수 있으므로, 완공 직전이나 담아낼 때 고명으로 올리는 것이 고소한 식감을 살리기에 좋습니다.

