



갈비탕



<https://recipe.io.kr>

진하게 우려낸 갈비 육수에 큼직한 무와 대파를 넣고 푹 끓여내어, 매콤한 다대기를 곁들여 깊고 시원하게 즐기는 전통 탕 요리입니다.

재료 준비 (2인분)

- **주재료:** 쇠갈비 1.2kg(2근), 무 600g, 대파 2뿌리, 표고버섯 3장, 달걀 2개, 실고추 약간
- **갈비 & 무 밑간 양념:** 진간장 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간, 다진 파 약간, 다진 마늘 약간, 깨소금 약간, 참기름 약간
- **다대기 양념:** 고춧가루 6큰술, 육수 5큰술, 간장 2큰술, 다진 파 4큰술, 다진 마늘 1큰술, 깨소금 약간, 후춧가루 약간, 참기름 약간

조리 방법

1. **갈비 손질하기:** 갈비는 잘게 토막 내어 깨끗이 씻은 후, 붙어 있는 불필요한 기름기를 떼어냅니다.
2. **갈비와 무 삶기:** 솥에 손질한 갈비를 넣고 물을 넉넉히 부어 푹 끓입니다. 무는 3cm 두께로 둥글고 납작하게 썰어 갈비와 함께 넣고 삶습니다.
3. **무 건져내어 썰기:** 무가 익으면 먼저 건져내어 식힌 뒤, 먹기 좋게 납작한 모양으로 다시 썹니다.
4. **표고버섯 양념하여 볶기:** 불린 표고버섯은 채 썰어 다진 파, 다진 마늘, 깨소금, 소금, 후춧가루, 참기름으로 밑간한 뒤 살짝 볶아둡니다.
5. **갈비와 무 밑간하기:** 삶아낸 갈비와 썰어둔 무에 진간장, 다진 파, 다진 마늘, 깨소금, 소금, 후춧가루, 참기름을 넣고 골고루 버무려 밑간합니다.
6. **대파 넣고 간 맞추기:** 끓고 있는 육수에 밑간한 갈비, 무, 썰어둔 대파를 넣고 푹 끓인 뒤, 풀어둔 달걀을 둘러 넣고 소금과 후춧가루로 최종 간을 맞춥니다.
7. **담아내어 완성하기:** 탕 그릇에 갈비와 국물을 담고 볶은 표고버섯과 실고추를 곁들여 얹어, 준비한 다대기 양념과 함께 상에 냅니다.

💡 요리 팁

- **무 미리 삶아 밑간하기:** 무를 큼직하게 먼저 삶아 건진 뒤 썰어서 밑간을 해두면, 무가 부서지지 않고 속까지 간이 잘 배어 국물이 깔끔해집니다.

- **달걀물 줄알 치기:** 달걀물을 부은 후 바로 찌지 않고 그대로 은근히 익혀야 국물이 뿌옇게 흐려지지 않고 정갈하게 완성됩니다.

