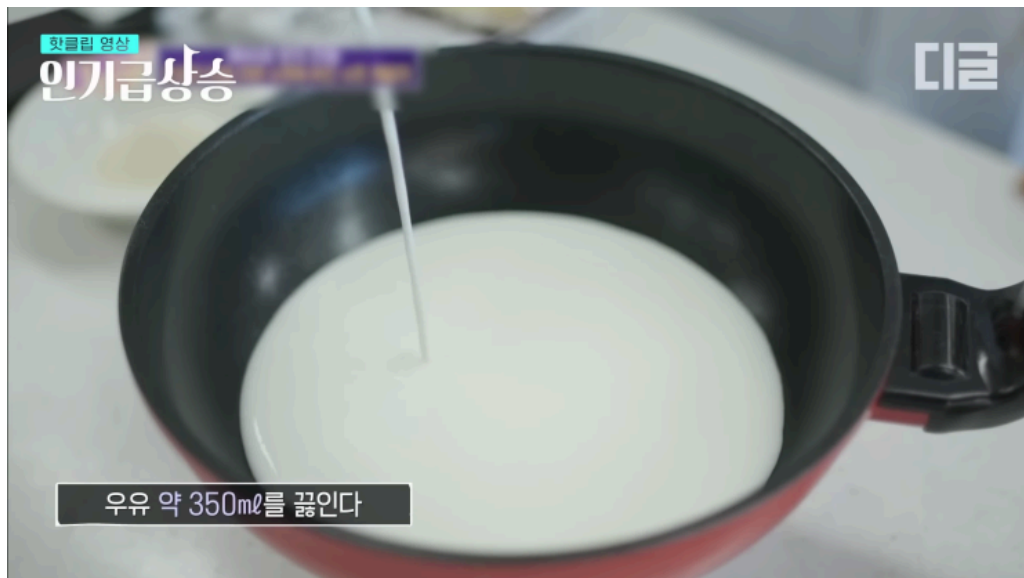
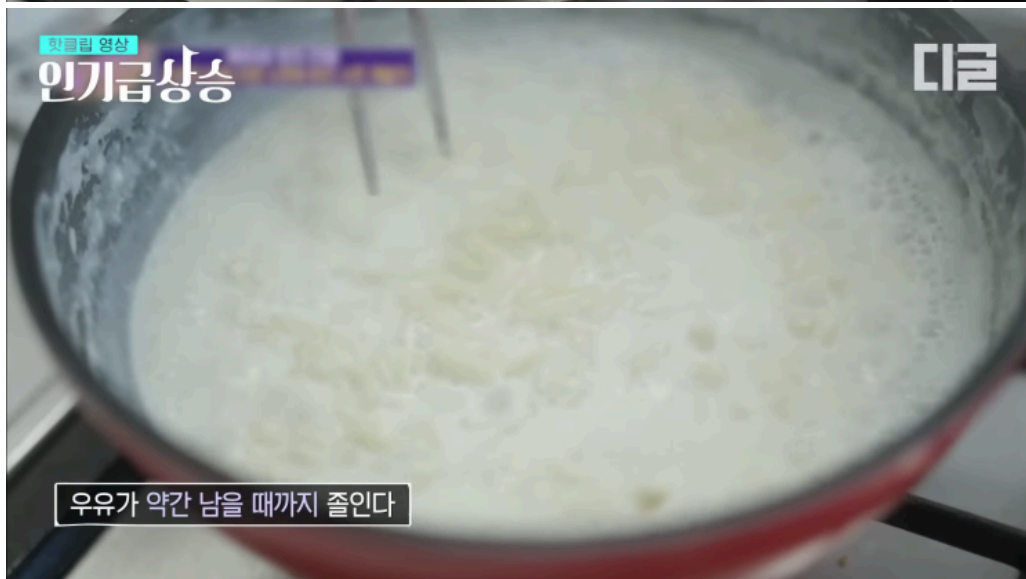
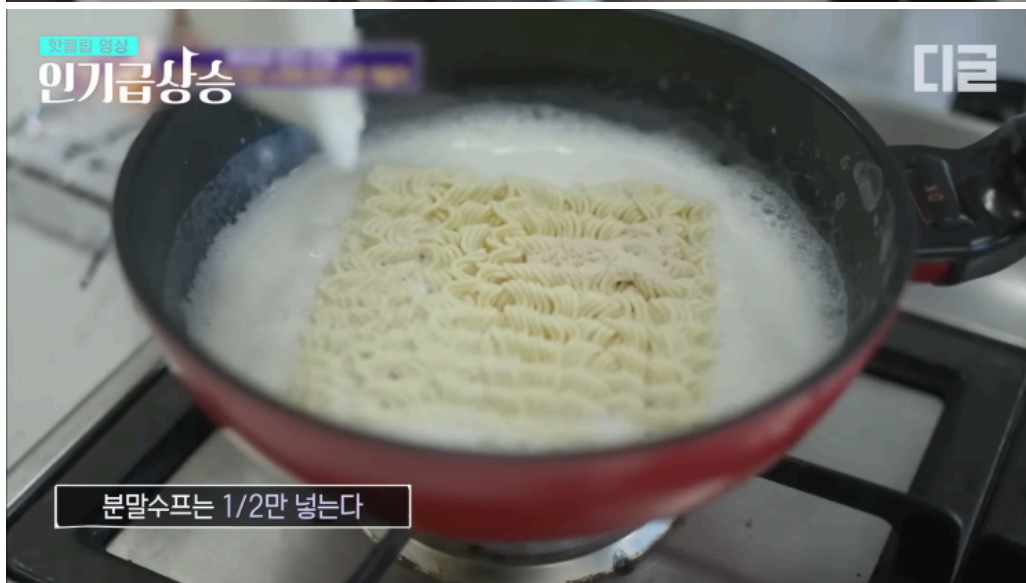
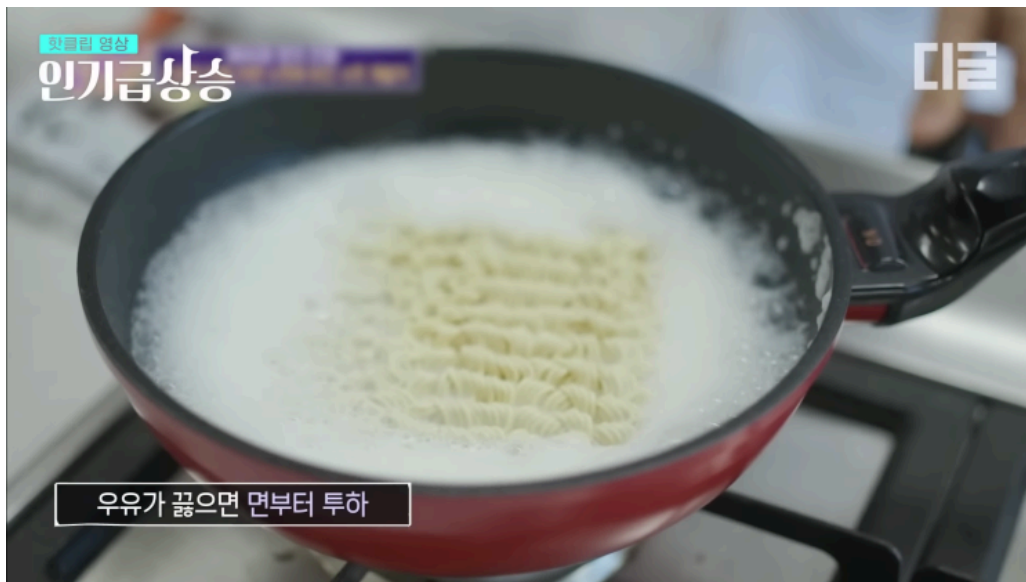




오늘은 초간단 레시피.  
원래 간단한 레시피가 맛있습니다.







▲ 사진 출처: 유 퀴즈 온 더 블록 95회([링크](#))

재료는 사리곰탕면 한 봉지, 우유 350ml가 기본입니다.

우유 350ml를 끓이고, 끓어오를 때 면을 넣고 분말수프는 반만 넣습니다.

우유가 약간 남을 때까지 졸여줍니다.

마지막으로 후춧가루를 뿌려주면 완성입니다.

저는 여기에 페페론치노 서너 개, 후춧가루 추가했습니다.



이게 참 들어간 건 별게 없는데 맛있습니다.

이전에도 물 대신 유통기한 임박한 우유를 넣어 종종 라면을 끓여 먹었는데, 항상 우유와 수프 양 조절이 어렵더라고요.

우유가 많으면 너무 타고, 수프가 많으면 너무 짭니다.

그런데 우유 350ml에 수프 절반 넣으니 제 입맛에 간도 적당하고 맛있었습니다.

여기에 밥까지 비벼 먹었네요.