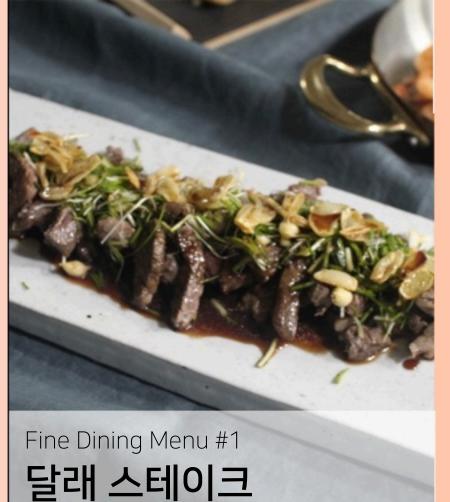




About the Chef:
Lorem ipsum dolor sit
amet, consectetuer adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor.
Aenean massa. Cum
sociis natoque penatibus
et magnis dis parturient





About the Chef:
Lorem ipsum dolor sit
amet, consectetuer adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget dolor.
Aenean massa. Cum
sociis natoque penatibus
et magnis dis parturient



필요한 재료: 달래, 다시마물, 간장, 설탕, 미림



필요한 재료: 달래 한줌, 마늘 슬라이스, 소고기



다시마물, 간장, 설탕, 미림을 넣고 끓여주세요.



마늘을 튀기고 고기를 구운 후에 썰어주세요.



달래를 끓인 물에 재워 하루동안 실온에서 숙성하세요.

출처:http://blog.naver.com/torbangmalim



구운 고기 위에 스테이크 소스, 마늘 칩, 달래를 올려 마무리해주세요.