

신당동떡볶이

재료: 떡, 오뎅, 고추장, 고추가루, 간장, 설탕, 물,
올리브 오일, 양파, 양배추, 당근, 파,
기호에 맞는 각종 야채...

1. 양파와 양배추는 1cm 넓이로 썰고, 당근과 파는
어슷썰기해서 준비한다.
2. 떡을 씻어 건져내어, 준비한 팬에 넣는다.
3. 팬에 올리브 오일을 약간 넣고, 물을 자작하게 부은 다음
썰어 놓은 야채와 양념을 넣고 끓인다.
4. 눌러 붙지 않도록 여러번 뒤적거리 주면서 간을 보고,
기호에 맞게 양념을 더 넣어 준다.
5. 떡과 야채가 익으면 불을 끄고, 참기름을 몇 방울 넣고
(본인의 기호에 따라) 섞어준다.
6. 그릇에 예쁘게 담고 통깨를 뿌려준다.

* 시간이 있으면 물 대신 오뎅 국물 (오뎅, 무, 다시마를
넣고 끓임) 을 내서 끓이면 신기하게도 포장마차
떡볶이 맛이 난다.

* 떡이 굳었을 때는 끓는 물에 데쳐서 사용한다.