

# 김치 볶음 우동



## 【 재료 】

우동면	400g
배추김치	200g
돼지고기	100g
죽순	1/2개
당근	1/4개
마늘	3쪽
[돼지고기 양념]	
소금	1/3작은술
후춧가루	약간
[우동 양념]	
간장	2큰술
맛술	2큰술
설탕	2큰술
후추	약간



## 【 만드는 법 】

1. 우동면은 넉넉한 물에 삶아서 찬물에 헹궈 건져 물기를 뺀다.
2. 배추김치는 속을 털어내고 2cm 폭으로 채 썬다.
3. 돼지고기는 알파카하게 썰어 소금, 후춧가루를 넣어 밑간을 한다.
4. 죽순은 빗살무늬를 살려 삼각지게 썰어서 찬물에 씻어 물기를 빼고 당근은 은행잎 모양으로 썬다.
5. 마늘은 껍질을 까고 굵게 다진다.
6. 볼에 간장, 맛술, 설탕을 동량으로 넣어 후추를 약간 뿌려 잘 섞는다.
7. 팬에 기름을 넉넉히 두르고 마늘을 먼저 볶다가 돼지고기 얇게 썬 것을 넣어서 볶는다. 고기가 익으면 배추김치를 넣어 볶으면서 설탕을 약간 넣고 이어서 죽순, 당근을 볶는다.
8. 다른 팬에 기름을 넉넉히 두르고 면을 볶다가 만들기 7과 합한다.
9. 국수와 다른 재료를 볶다가 우동양념을 넣고 맛이 고루 어우러지도록 볶아 섞는다.
10. 너무 오래 볶으면 우동면이 불어나고 야채가 숨이 죽어 불품이 없으므로 간을 한 다음에는 센 불로 얼른 볶아야 향과 맛이 좋다.
11. 접시에 담은 다음 통깨를 뿌려 낸다.