

RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



프랑스

요리명 :

뵈프 부르기뇽

분량 :

4 인분

조리 시간 :

6 시간



crédits : leoslo (cc)

재료 :

- 소고기 600g
- 양파 4 개
- 당근 4 개
- 부케 가르니 1 개
- 레드 와인 1 병
- 버터 100g
- 소금과 후추 약간

만드는 법 :

- 1) 고기의 지방 부분을 제거하고 3cm 의 크기로 고기를 잘라줍니다.
- 2) 양파를 조각내어 자른 뒤 버터를 두른 프라이팬에 가볍게 볶고 살짝 투명해지면 선호에 따라 주물로 된 냄비에 넣어줍니다.
- 3) 고기도 마찬가지로 여러 번 프라이팬에 구워 잘 익혀준 뒤 나눠서 냄비에 넣어주며 한번 넣을 때마다 버터도 조금씩 추가해주세요.
- 4) 모든 고기를 냄비에 넣으면 프라이팬에 물이나 와인을 넣고 팬을 살짝 굽어주면서 남은 육즙이 잘 어우러지도록 끓여주세요. 약간의 소금과 후추로 간을 하면 소스가 완성됩니다.
- 5) 소스와 와인을 일정량 끓고 향신료와 반달 모양으로 자른 당근을 함께 넣어 약한 불에 몇 시간을 끓여줍니다.

- 6) 다음 날 여러 차례에 나눠 최소 2 시간을 약한 불에
끓여주고 필요하면 물과 와인을 추가해줍다.