

재료 (1 serving)

Amount	Measure	Name
10.00	g	크노르 나폴리 소스 믹스
20.00	적당한 량	설탕
5.00	ml	우스타 소스
7.00	g	두반장
10.00	g	식초
		중새우 (10마리)
		레몬 반쪽
30.00	g	크노르 치킨부용 육수 (물 200g과 크노르 치킨부용 8g을 넣어 끓여 놓는다.)
10.00	g	파
10.00	g	다진마늘
10.00	g	완두콩
10.00	g	당근

준비

깐풍 새우

1. 새우는 껍질을 제거 하여 등에 칼집만 내준 후 마른 전분 칠하여 기름에 튀긴다
2. 달궈진 팬에 고추기름을 붓고 마늘을 넣고 살짝 볶다, 파, 완두콩, 당근을 넣어 한번 더 볶아준다
3. 육수를 붓고 토마토소스, 설탕, 식초, 두반장, 우스타 소스, 레몬을 넣어 끓인다
4. 튀긴 새우를 넣어 한번 더 볶아 준 후 마무리한다