

점보 싱가포르 칠리 크랩 요리법

싱가포르 칠리 크랩 페이스트

점보 싱가포르 칠리 크랩 요리 지침 :
2- 3인분

재료 :

게	1.2kg
물	800ml
토마토 케첩	300g
옥수수 전분 : 1큰술	1큰술
(2큰술의 물에 풀어서)	
계란 (풀어서)	2
간장	1 티스
점보 칠리 크랩 페이스트	푼1봉

요리방법 :

1. 게를 깨끗히 손질하고, 먹기좋은 크기로 자릅니다. 게의 집게를 살짝 깨뜨려 굵이 가게 만듭니다. 손질한 게를 행구고 물기를 뺍니다.
2. 냄비에 점보 칠리 크랩 페이스트, 토마토 케첩, 간장, 물과 게를 넣습니다.
3. 냄비의 뚜껑을 닫고 센불에 끓입니다. 껍을 닫은 채 고온에서 가열한 뒤, 모든 게 조각들이 가라앉아 있는지 확인합니다.
4. 내용물이 끓으면, 뚜껑을 계속 덮고 약한 불에 18분동안 졸입니다.
5. 뚜껑을 열고 물에 푼 옥수수 전분을 냄비에 넣어 소스가 걸쭙해지도록 합니다.
6. 풀어둔 계란을 천천히 냄비에 붓고 계란이 익을때까지 천천히 저어줍니다.
7. 접시에 담은 후 뜨거울 때 먹어야 맛있습다.

IMPRESS
LIKE A CHEF

Bring out the wok, fire up the stove and whip up your favourite crab dishes right at home. The hearty flavours that have made our crab specialities so irresistible now come in a handy, small pack.

You'll make your home-cooking famous!

With cooking instructions attached. Sauces come in Chilli Crab and Black Pepper Crab. **Only \$8.60 per pack**, available at all JUMBO outlets.

JUMBO GROUP OF RESTAURANTS

• East Coast Seafood Centre Tel: 6442 3435
• The Riverwalk Tel: 6534 3435
• Singapore Indoor Stadium Tel: 6440 3435

• Riverside Point
• Dempsey Hill
• NSRCC SAFRA Resort

Tel: 6532 3435
Tel: 6479 3435
Tel: 6552 3435

www.jumboseafood.com.sg

TASTY®
Singapore