

2022 Asia Society Recipe Challenge: Winner Recipe #1

Recipe Name: Shrimp Bisque Shin Ramyeon

Ingredients: Shin Ramyeon, 7 red shrimp, 5 tablespoons cooking cream, 200 mL milk, 2 tablespoons olive oil, 20 grams scallions, 1 bulb of garlic, 100 grams onion, salt, pepper

Method:

Prepare your ingredients

1. Mince the garlic, chop the onions, and peel the shrimp.

Making your sauce

2. Add the shrimp peels, milk, and cooking cream to a pot and bring to a boil.
3. Season with salt and pepper.

Cooking your ramyeon

4. Heat up olive oil in a pan and stir in the minced garlic.
5. Add chopped onions and stir.
6. When the onions turn clear, add peeled shrimp and stir.
7. Strain the sauce made in (3) and add to a pan.
8. Cook until the sauce thickens.
9. Cook ramyeon noodles in a separate pot, adding to the pan right before serving.

Transfer to a plate and enjoy!

레시피 이름: 비스크소스를 활용한 신라면

레시피 소개: 신라면스프, 실과를 넣어 느끼하지 않았고 비스크소스가 굉장히 조화롭고 깊은 풍미를 느낄 수 있다.

재료:

| Ingredients | Quantity | Wt/VolEach |
|-------------|----------|------------|
| 신라면 | 1 | ea |
| 홍새우 | 7 | ea |
| 생크림 | 5 | T |
| 우유 | 200 | ml |
| 올리브유 | 2 | T |
| 실과 | 20 | g |
| 마늘 | 1 | piece |
| 양파 | 100 | g |
| 소금 | 약간 | |
| 후추 | 약간 | |

레시피:

1. 재료준비) 마늘은 편 썰고 양파는 다진다.(chop)
2. 홍 새우는 껍질을 벗겨 준비한다.
3. 소스 만들기) 냄비에 홍 새우 껍질을 넣은 후 우유와, 생크림을 넣고 끓이면서 소금과 후추로 간을 한다.

4. 조리하기) 프라이팬에 올리브유를 두르고 편 썰어 놓은 마늘을 넣고 볶다가 다진 양파도 함께 넣어 볶아준다.
5. 양파가 투명해지면 껍질을 벗기고 남은 홍 새우살을 넣어 볶아준다.
6. 만들어 놓은 소스(3)를 팬(5)에 넣어주는데 이때 체에 걸러주며 넣는다.
7. (6)의 소스를 걸쭉해지도록 끓여준다.
8. 신라면의 면을 삶아주고 (7)소스에 넣은 후 살짝만 끓여준다.
9. 그릇에 예쁘게 담아준다.