

라이스페이퍼만두

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



오늘은 쫄깃한 만두피가 맛있게 씹히고 속재료도 마음대로 넣어서 만들 수 있는 쌀만두입니다.

월남쌈과 같은 요리에 두루 쓰이는 라이스페이퍼 아시죠? 주로 여러 가지 재료들을 넣고 찌서 소스에 찍어 먹는 건강식의 메뉴를 만들 때 흔히 사용하는데요, 일반 만두피 대신에 라이스페이퍼에 속재료를 넣고 구워서 먹는 쫄깃한 군만두를 만들어 보았어요. 생으로 먹는 채소들을 넣어 찌서 먹어도 맛있지만, 구워서 쫄깃한 군만두 형태로 먹어도 맛이 있어요.

속재료도 정말 맛있고요, 만두피의 쫄쫄쫄 쫄깃한 식감이 아주 일품이에요. 밀가루 만두피보다 오히려 부담이 없고 담백한 맛이 이라고나 할까요?

돌돌 말아서 만두를 만드는 과정도 재밌어요.

달리 소스를 찍어 먹지 않아도 맛이 아주 좋아요.

Recipe

(16개 분량)  
(밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 크래미맛살(김밥용 긴것 2줄), 사각어묵(1장), 표고버섯(2장), 양파(4분의 1개), 풋고추(1개), 라이스페이퍼(16장), 부침용 식용유(적당량) ◆ 양념 재료: 다진 마늘(0.5), 굴 소스(1), 후춧가루(약간)



1. 크래미맛살, 사각어묵, 표고버섯을 잘게 썰고, 양파도 다지고, 풋고추도 잘게 다져서 속재료를 준비한다.



2. 다진 속재료를 모두 용기에 한데 넣은 후, 양념재료인 다진 마늘, 굴 소스, 후춧가루를 넣고 골고루 조물락조물 닥 양념한다.



3. 찬물에 넣었다가 꺼낸 라이스페이퍼 위에 속재료를 16등분을 하여 올린다. (라이스페이퍼는 굳이 뜨거운 물에 담그지 않고 찬물에 담가도 몇초만 지나면 아들이 들켜서 돌돌 말기가 수월해져요.)



4. 속을 올린 라이스페이퍼를 돌돌 말아 준비한다.



5. 달군 팬에 기름을 넉넉하게 두르고, 라이스페이퍼 만두의 간격을 어느 정도 두고 앞뒤로 노릇하게 구워주면 끝(스위트 칠리소스를 찍어서 먹어도 좋고 그냥 먹어도 맛이 좋습니다.)



서울 서초동에서 미용실 운영

# 헤어컷전문

## 일요일도 오픈합니다

증모술 시술!! Hair Vision 22

714.995.5333

5031 Ball Rd, Cypress, CA 90630  
(Ball Rd & Moody St. 월그린 옆)

매주 월요일만 쉽니다

가위·칼  
같아드립니다

213.298.4363

\$3부터~ 5031 Ball Rd, Cypress, CA 90630

# 구이마을

대창구이  
곱창구이  
막창구이

푸짐하고 맛있는 집으로 소문난  
참숯불 구이 • BBQ 콤보

꾸꾸미짬  
아구짬

구이마을 별미  
꼼장어

강력추천!!!  
송아지곱창

구이마을 추천  
황태구이

런치스페셜

714.484.9292

8535 Knott Ave., Buena Park, CA 90620

GRAND OPENING

더 맛있고 더 푸짐해진  
소담이 정성껏 모시겠습니다

# 소담



한식전문  
(구) 두리설렁탕



소담 콤보스페셜

**A**

만두접시  
코다리구이  
보쌈(대)  
꽃게전골

소주 or 맥주

소담 콤보스페셜

**B**

만두접시  
코다리구이  
보쌈(대)  
부대만두전골  
or 감자전골

소주 or 맥주

소담 콤보스페셜

**C**

만두접시  
코다리구이  
보쌈(중)  
부대만두전골  
or 감자전골

소주 or 맥주

소담 콤보스페셜

**D**

만두접시  
코다리구이  
보쌈(소)  
생태탕

소주 or 맥주

〈기존 메뉴와 동일합니다〉

- 설렁탕 • 따로국밥 • 갈비탕 • 갈비우거지탕 • 청국장/콩비지 • 도가니탕  
감자탕 • 선지해장국 • 육개장 • 북어해장국 • 흑염소탕 • 돼지고기고추장찌개



1811 W. Commonwealth. #N  
Fullerton, CA 92833

T. 714) 525-0072