

귀리감자밥

동이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



나이가 들어가면서(?) 점점 이런 밥상이 좋아집니다. 시골 마루에 앉아서 먹는 음식들과 같은 밥상 말이죠.

저 어려서 시골 외할머니덕에 가면 좁은 마루에 가족들이 둘러 앉아서 먹던 밥상이 지금도 생각이 납니다. 그때 먹었던 반찬 하나하나 지금도 다 생각이 나는 것을 보면 입맛은 잊혀지지 않는가봐요. 투박하게 북어포를 넣고 짭조름하게 끓인 된장찌개와 하얀콩을 튀겨 매콤하게 볶은 콩자반, 고추를 조선간장에 볶아 다대기처럼 만든 고추볶음, 투박한 돼지고기를 자글자글 양념해서 볶은 것하며, 알알이 작은 감자들을 모아서 조림으로 해주신 것들까지도....

그리고 출출한 밤에 타주시던 시켜면 보리미숫가루까지도 생각이 나네요.

오늘 올리는 귀리감자밥을 맛보고 저는 시골에서 먹던 그 밥상을 다시금 떠올렸어요. 투박한듯 매력적인 귀리에 감자를 큼직하게 썰어 넣고 지은 감자밥 그리고 입맛 돋우라고 종종 썬 부추간장에 비벼 먹는 맛이란..... "진짜 맛있다." 는 소리가 절로 나오더라고요

Recipe

◎ 재료 준비 ◎

3인분

(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 귀리(1+1/2 컵), 쌀(1/2컵), 감자(2개-300g)

◆ 부추양념장재료: 부추(1줌-30g), 다진 마늘(0.5), 고춧가루(1), 간장(4), 맛술(1), 통깨(0.5), 참기름(2)



1 귀리는 먼저 따뜻한 물에 씻어 서너 번 헹구고, 다시 따끈한 물에 담가 1시간 정도 불리고, 거기에 쌀을 섞어 두어 번 더 헹구어 잠깐 더 불린다.



2 껍질을 벗긴 감자는 큼직하게 썬다. (감자는 너무 잘게 썰지 말고 사방 3~4cm 정도의 크기로 큼직하게 썰어야 감자밥의 맛과 모양이 살아요.)



3 충분히 불린 쌀은 두툼한 냄비에 넣고 물을 적당한 자작하게 부은 후, 불에 올려서 뚜껑을 덮고 센 불에서 끓인다.



4 밥이 끓으면 뒤적뒤적 하면서 물이 모자란듯 하면 물을 조금 더 보충해 주고, 전체적으로 잘 섞이듯 잘 익도록 뒤적이면서 두어 번 섞어준다.



5 중불 이하로 불을 줄여서 뚜껑을 닫고 끓이다가 밥물이 자작자작하게 남을 즈음 준비한 감자를 올리고, 약한 불에 뚜껑을 닫고 10분 정도 더 끓인다.



6 충분히 뜸이 들도록 불을 끄고 나서도 바로 열지 말고 5분 정도 더 뜸을 들이면 끝.

* 압력솥이나 일반 전기밥솥을 사용하면 쌀 위에 감자를 올려서 밥을 지어주시면 됩니다.



7 부추간장 만들기
부추양념장재료인 부추(1줌-30g)는 잘게 썰고, 다진 마늘(0.5), 고춧가루(1), 간장(4), 맛술(1), 통깨(0.5), 참기름(2)을 한데 섞어 골고루 섞어 양념장을 만들어 감자밥과 함께 곁들여 내면 끝(부추가 없다면 쪽파나 풋고추 등을 대신 넣어주어도 좋아요.)

타운미용실

헤나염색

부분가발

정수리 머리가 빠져 고민하시는 분!

Special Sale (월~금)

볼륨매직 \$100 UP

염색+코팅+컷트 \$45 UP

펌+컷트 \$45 UP

남자컷트 \$12 UP 여자컷트 \$20 UP

맞춤 부분가발

모터치 스텐톤지점



원장 : 헤나 * 오시기 전에 예약해 주세요~

(714)901-6388

7536 Katella Ave., Stanton, CA 90680

구이마을

푸짐하고 맛있는 집으로 소문난

참숯불 구이 • BBQ 콤보



대창구이, 곱창구이, 막창구이, 찜닭, 아구찜

구이마을 별미, 꼬장어, 송아지곱창, 황태구이

714.484.9292

8535 Knott Ave., Buena Park, CA 90620



복사기 무료

1st month FREE

복사기 렌탈! 판매! 서비스!

B&W Rent \$75~
Color Rent \$100~

FBM RENT PROGRAM

- FREE Copier, Finisher
- FREE Toner, Part, Labor
- FREE Network, Print, Scan
- Flexible Program ■ Fast Service

FBM First Business Machines, Inc.

E-mail : fbm9044@hotmail.com / www.fbmcopiers.com

800.582.3321

562.802.9044