

스팸달걀말이꼬마김밥

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



오늘은 만들기 힘들어도 진짜 맛있는 스팸달걀말이꼬마김밥입니다. 아이들도 엄청 좋아하고 저도 늘 과식하게 만드는 놈이랍니다. 바로 만들어 뜨거울 때 먹으면 더할나위 없이 맛있어요.

만들 때는 좀 번거롭다고 느낄지 모르지만 일단 다 만들어 먹는 순간..... '아! 만들길 정말 잘했어!' 라는 생각이 절로 든답니다. 사실 오늘도 밖에 나갔다 들어온 아이들을 위해 1시간 동안 꼼짝 않고 만들었는데..... 녀석들이 먹어 치우는 데는 단 5분. 그래도 맛있게 잘 먹어 줘서 기분이 '룰루랄라' 였습니다.

드실 때는 3등분해서 그릇에 담아 드시면 딱 먹기 좋아요. 꼬마김밥 안에 짹짹하게 조리된 햄이 들어가 그 자체로도 맛있고, 겉에 달걀말이가 도톰하니 보들보들 만나요.

한 번 맛보면 멈출 수 없는 맛이에요.

힘들어도 진짜 맛있네~! 하나하나 말아 만드는 스팸달걀말이꼬마김밥. 그럼 시작해 볼까요?

Recipe

(2-3인분)
(밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 따뜻한 밥(1공기+2분의 1공기-300g), 달걀(4개), 통조림 햄(스팸, 2분의 1캔-100g, 꼬들단무지(1컵-100g), 김밥용 김(4장), 식용유(2) ◆ 햄양념 재료: 간장(1), 맛술(1), 올리고당(1) ◆ 밥양념 재료: 참기름(1), 통깨(0.5), 소금(0.2)



1. 통조림 햄을 길이대로 16등분으로 잘라 달군 프라이팬에 넣고 골고루 굽듯 지지다가 햄 양념재료를 넣고 타지 않게 바삭 조리한다.



2. 햄 조리 것과 꼬들단무지 자른 것을 속 재료로 준비하고 김밥용 김은 4등분한다.(일반 단무지를 2-4등분 해서 사용해도 좋아요.)



3. 따뜻한 밥에 밥양념재료인 참기름, 통깨, 소금을 넣고 고루 양념한다. 달걀에 약간의 소금을 넣고 고루 풀어 준비한다.



4. 도마에 김을 깔고, 양념한 밥을 고루 펼쳐 그 위에 햄 조리 것과 꼬들단무지를 적당량 올린 후 돌돌 꼭꼭 힘주어 말아준다.



5. 약하게 달군 팬에 식용유를 적당히 두르고, 달걀을 숟가락으로 2숟가락 정도 길게 펼쳐 올리고, 김밥을 올린다.



6. 김밥을 올린 달걀 윗면이 다 익기 전에 돌돌 말아주면 끝.

FBM First Business Machines, Inc.

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



800.582.3321
562.802.9044

13203 E. Rosecrans Ave.
Santa Fe Springs CA 90670



edible arrangements

소중한 날에 특별한 선물을 준비하세요
중년과 어린 선물을

소중하게 간직하고 싶은 날

각종 이벤트 / 기념일

미 전지역 배달 가능 / 당일주문 당일배달



20% off
\$50 이상 주문시

Whittier location and delivery area only
(includes most Fullerton and Buena park)
One coupon per order per customer and
cannot be combined with other offers.
coupon code: K013120,
Expires : January 31, 2019

한국어 562.335.9752

15626 Whittwood Lane. Whittier, CA 90603
(Whittwood Town Center)
edible376@gmail.com