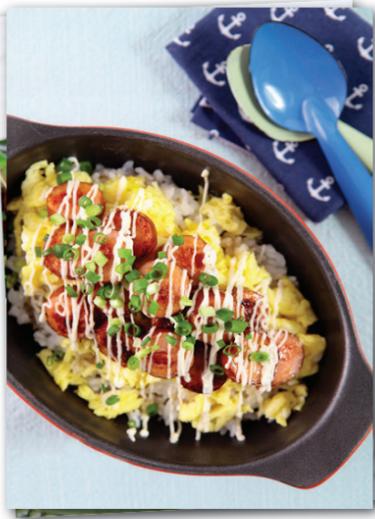


소시지마요덮밥

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



매일 아이들 밥해주는 것, 장난 아니죠? 뭘 해줘야 할지? 때론 어떻게 다르게 해줘야 할지..... 늘 음식 만드는 엄마들은 걱정인데요, 오늘은 아이들이 좋아하는 재료들을 이용해서 김치만 있으면 한 그릇 맛있게 비울 수 있는 덮밥 하나를 소개하려고 해요. 치킨마요덮밥에 치킨 대신 소시지를 넣은 덮밥인데요, 만들기 간단하데 비해서 비주얼도 짱!! 맛도 짱인 덮밥입니다.

소시지 대신 다른 재료들을 올려주어도 되겠지요? 달걀도 소시지도 아이들이 좋아하는 것이어서 한 그릇 푹푹 맛있게 비운답니다. 오늘 당장 만들어 보세요.

간단하게 휘리릭!! 푹푹 만들어 예쁘게 먹는 소시지마요덮밥! 자~ 그럼 만들어 볼까요?

Recipe

(1인분)  
(밥숟가락 계량)

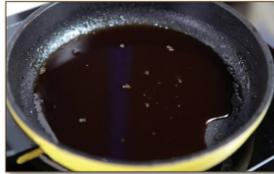
- ◆ 주재료: 소시지(2개), 달걀(2개), 밥(1공기), 실파(1대), 마요네즈(1), 식용유(1)
- ◆ 소스재료: 간장(1), 맛술(1), 청주(2), 울리고당(1), 후춧가루(약간), 생강즙이나 가루(약간)



1. 달걀은 약간의 소금을 넣고 잘 풀어준다.



2. 소시지는 송송 썬다.



3. 소스재료를 한데 넣고 바글바글 끓여 걸들일 소스를 만든다.



4. 충분히 달군 팬에 식용유를 넣고 풀어 놓은 달걀을 넣어 스크램블에그를 만들어 둔다.



5. 팬에 다시 소시지를 넣고 앞뒤로 노릇하게 굽는다.



6. 그릇에 밥을 담고, 그 위에 소스를 적당량 뿌린 후, 스크램블 에그와 소시지를 올리고 마요네즈를 지그재그 뿌리고, 송송 썬 실파나 쪽파를 올려주면 끝.

※ 마요네즈는 일회용비닐 작은 것에 넣고 가위로 구멍을 아주 작게 내 뿌려주시면 됩니다.

JOY 핸디맨 & 플러밍



물새요:

연락주세요.

24시간

제이킴

714.249.5469

MY BABY, MY STYLE.  
gemgem



Passionate about your baby?  
SO ARE WE!



Clothing/ Toys/ Gear/ Room/ Feeding/ Gift/ Organic  
www.egemgem.com /T: 949.529.0715



도깨비 동굴김치  
동굴에서 김치가 나왔다고?



포기김치



여수돌산갓김치



총각김치



울릉도 명이나물

전라북도 인증제품

전통방식 100% 수작업 70년째 천연의 맛!

- 친환경 웰빙 김치
- 신선한 재료
- 순국산 재료

농수산 마트 T.714-403-1230

1811 W Commonwealth Ave. #M, Fullerton, CA 92833 (일요일 휴무)

