1460日子正ひ合い

등이만 문성실의 이야기가 있는 밥상





새우오코노미야끼를 만들어 먹을 때면 항상 이런 생각이 들어요.

사실 밖에서나 사서 먹을 법한 요리이고 한국식 부침개와 달리 이름 도 맛도 생소한테 의외로 만들기가 간단하답니다. 집에서 만들어 먹는, 생각보다 쉬운 특별한 부침개라고 생각하면 좋겠어요. 오징어를 넣어 도 좋지만, 새우를 넣어서 만든 것이 제 입에는 훨씬 더 맛있네요.

본래 오코노미야끼용소스를 따로 팔긴 하는데, 돈가스 소스로도 충 분히 맛을 내 준답니다. 돈가스소스 듬뿍 뿌리고 마요네즈도 듬뿍 뿌 러서 드세요. 또 하늘거리는 가쓰오부시도 같이 섞어서 먹으면 그 맛 이 아주 구웃~~!! 파슬리 가루나 파래 말린 가루를 올려두면 색감도 곱고, 맛도 업그레이드 된답니다.

마요네즈와 돈가스소스가 안 어울릴 것 같지만, 가쓰오부시와 아주 훌륭하게 잘 어울린답니다.

꼭 한 번 만들어 보세요. 무지무지 쉬워요~~!

Recipe 종이컵과 밥숟가락 계량

◆ 주재료: 새우(중하 15마리), 베이컨(5줄), 양배추(3-4잎-150g), 대파나 쪽파 썬것(2줌) ◆ 반죽 재료: 부침가루(2컵), 물(1컵+3분의 1컵), 달걀(1개), 참치진 국(1) ◆ 장식 재료: 마요네즈, 돈가스 소스, 가쓰오부시(적당량)



1 . 새우는 머리와 꼬리를 떼어내고 등쪽 검은 내장을 발라서 손질한다.



. 반죽에 준비한 재료들을 몽땅집 어 넣고 참치진국으로 간을 하여 잘 섞어 준다. (국간장으로 간을 해도 좋지만 참치 진국 넣으면 맛이 오코노미야끼랑 더 잘 어울린답니다.)



2. 손질한 새우는 먹기 좋게 자르 고, 베이컨도 쫑쫑 썰고 양배추도 채 썰어 준비하고 대파나 쪽파도 채 썰어 넉넉하 게 준비한다.



5. 기름을 넉넉히 두른 팬에 반죽을 약 간 도톰하게 올리고 앞뒤로 노릇노릇 바삭 하게 부쳐준다.



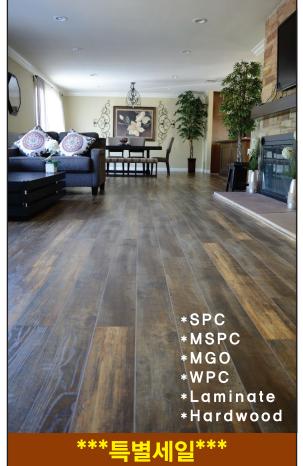
多 . 부침가루에 물을 넣고 섞고 신선 한 달걀도 하나 깨서 넣고 잘 섞어 반죽 을 만든다.



💪 부친 부침개를 완성 접시에 담고 부침개 위쪽에 마요네즈와 돈가스소스를 지그재그로 뿌리고, 그 위에 가쓰오부시 를 솔솔 뿌려주면 끝!

대림 마루

최고급 정품 독점 디자인 제품 최저 가격 보장과 완벽 시공



최고급 100% 방수 SPC 시공 포함 \$3.89/sqft (제품을 꼭 확인하세요)

> 모든제품은 품질보증서와 함께 Lifetime warranty를 드립니다.

무료견적 전화: 714.833.9944

12770 Florence Ave. Santa Fe Springs, CA 90670

NO TAX 융자 전문

10% 다운 for 자영업자

- Up To \$750,000
- No Mortgage Insurance
- No First Home Buyer

5% 다운 for 직장인

- Up to \$726,500
- 크레딧 620 이상
- **Mortgage Insurance**

30 Yr Fixed Conforming Loan/ Rate Effective As of 10/17/19 Rate Changes Daily/APR 3.75%

25% 다운 for 2nd/투자용 홈

- * 크레딧 640/ \$1.5M
- * Full Docs: 15% Down

NO TAX

NO TAX

재융자 + Cash Out

- * 직장인 620 at 85%
- * 자영업 650 at 70%

NO TAX

NO TAX

외국인 융자 30% 다운/ SBA. APT. **COMMERCIAL. CONSTRUCTION**







Global 7 Lending H.Q. Office 1427 Lomita Blvd., #7, Harbor City, CA 90710 DRE #01707526 NMLS #1693221 Fax) 818-561-3970 g7spaces@gmail.com

213. 434. 8669

G 7 응 자

Fullerton Office

1303 W Valencia Dr., #203 Fullerton, CA 92833

Wilshire Office

3660 Wilshire Blvd., #1080 Los Angeles, CA 90010