

닭고기크림소스리소토

동이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



리소토는 제가 참 좋아하는 메뉴입니다. 평소 밥을 주로 즐겨 먹는 저는 이태리 식당에 가셔도 꼭 쌀이 들어간 리소토를 주문하곤 하는데, 여러 가지 재료들로 입맛에 맞게 만들어 먹을 수 있는 메뉴이면서 밥보다 부드럽고 죽보다는 씹히는 맛이 좋아서 맛있게 즐길 수 있는 음식입니다. 오늘 올리는 리소토 역시나 쌀 대신 밥을 이용하고, 우유를 이용해서 간편하게 만들어 보았어요. 보통 들어가는 육수 대신에 액상으로 된 참치진국을 넣고, 파르마산 치즈가루를 넣어서 진한 치즈의 맛도 더했습니다. 맛이 상상이 되시죠? 리소토라는 거창한 요리지만, 밥으로 똑딱 만들어도 손색없는 맛이고, 그러면서도 우유와 들어간 재료들이 밥과 조화를 이루면서 나름 이색적인 맛도 나지요. 어렵지 않으니 여러분들도 한 번 만들어 보세요!

-Recipe-

◎ 재료 준비 ◎
2인분
(종이컵과 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 닭 가슴살(1장), 양송이버섯(3개), 브로콜리(1/6개-50g), 양파(1/6개-30g), 밥(1공기-200g), 우유(1컵+2분의 1컵-약 300ml)
- ◆ 양념재료: 올리브유(2), 다진 마늘(0.5), 참치진국이나 참치 한스푼(0.5), 파르마산치즈가루(2), 소금, 후춧가루(적당량)



1 닭 가슴살은 각각 썰고, 양송이버섯은 모양을 살려 4-5등분 하고, 브로콜리도 작은 모양으로 송이 송이 자르고, 양파도 등성 등성 다진다.



4 밥과 브로콜리를 함께 넣고 재료들이 잘 섞이도록 1분 정도 볶는다.



2 팬에 올리브유를 넉넉히 두르고 다진 마늘, 다진 양파를 넣고 달달 타지 않게 볶는다.



5 우유를 붓고 바글바글 중불에서 계속해서 저어가면서 끓인다.



3 이어서 닭고기와 양송이버섯을 넣고 닭고기가 하얗게 다 익을 때까지 달달 볶아준다.



6 우유가 잘박하게 남아 촉촉할 때, 참치진국, 파르마산치즈가루, 소금, 후춧가루를 넣고 입맛에 맞게 간을 하면 끝.

대림 마루

모든 비즈니스 상업용, 일반 주택, 신축건물 등등
최고급 정품 독점 디자인 제품
최저 가격 보장과 완벽 시공



- * SPC
- * MSPC
- * MGO
- * WPC
- * Laminate
- * Hardwood

특별세일

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



714.530.1000

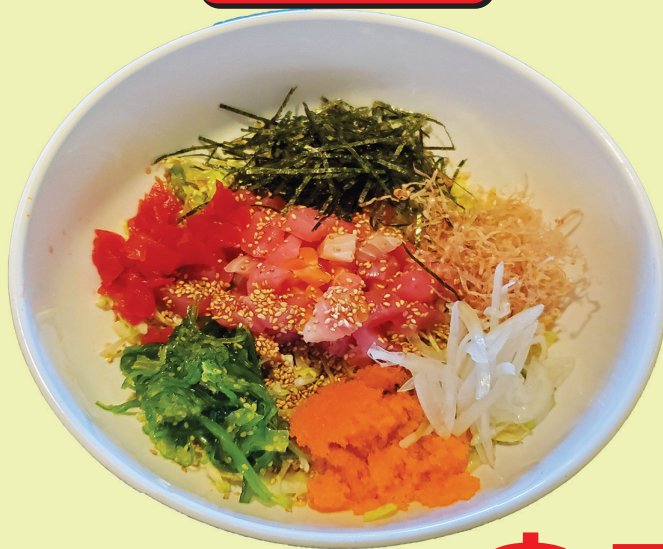
8893 Garden Grove Blvd.
Garden Grove, CA 92844

H-mart
Garden Grove Blvd

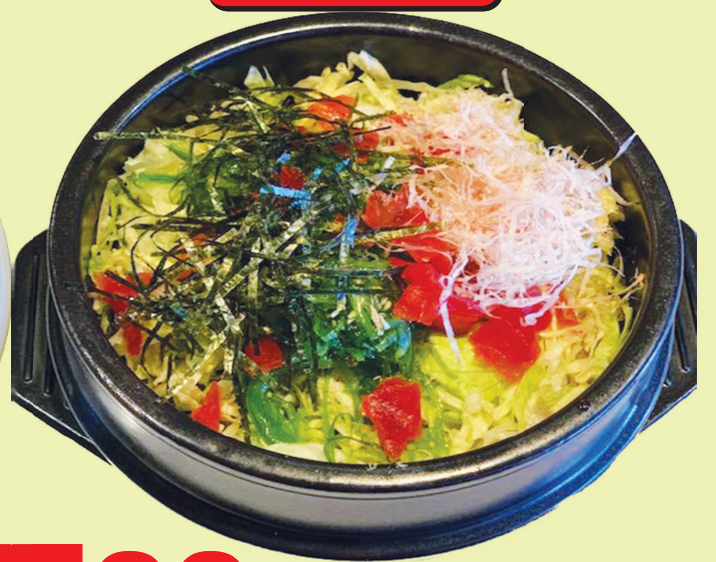
Magnolia St

22

회덮밥



돌솥알밥



Special **\$7.99** To go Only

오픈해서 오후 5시까지 포장 해드립니다

(To go Only, Limited Time Offer Open to 5pm)

화요일은 쉽니다

월~목요일 11:30AM-9:30PM
토요일 12:00PM-10:00PM

금요일 11:30AM-10:30PM
일요일 12:00PM-9:00PM