두부김밥

둥이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상

오늘 만들 김밥의 맛은 상상을 초월합니다.

어떻게 김밥에서 이런 맛이 나는거지? 하면서 정말 깜짝 놀라실 겁니다. 햄도 맛살도 달걀도 들어가지 않았는데, 두부조림 하나 넣고 당근과 단무지만 넣었음에도 정말 맛이 있다는 거…… 당근을 엄청 싫어하는 제 아들 둘도 이 김밥만큼은 아주 맛있게 잘 먹는답니다. 먹으면서도 "진짜 맛있다!" 소리를 연발해요. 그 맛이 궁금하시죠? 깔끔하면서도 은근 고급진 맛의 김밥을 만들어 드시고 싶은 분들에게 강추입니다. 채식주의자들도 맛있게 먹을 수 있는 두부조림김밥.

두부조림이 고소한 맛을 가미하고 또 연한 고기를 먹는 식감을 주어 씹는 즐거움도 선사합니다. 속에 들어간 김밥 재료가 딱 3가지인데도 맛이 꽉 찬 기분이 들어요.

단무지 하나 사시면 김밥 여러 줄 해서 드실 테니 두부와 당근도 좀 더 구입하여 넉넉하게 만들어 드세요. 두부김밥의 맛에 푹 빠지실 거에요.

Recipe

2인분
(저울 및 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 따뜻한 밥(2공기-400g), 두부(1팩-300g), 당근(4분의 3개-150g), 김밥용 단무지(4줄), 김밥용 김(4장), 식용유(2), 소금(약간) ◆ 두부양념재료: 양조간장(2), 맛술(2), 올리고당(1) ◆ 밥양념재료: 참기름(1), 통깨(1), 소금(0.2)

1. 두부는 8등분으로 일정하게 자르고, 키친타월에 올려 놓고 톡톡 눌러 물기를 뺀 후 전체적으로 소금을 솔솔 뿌린다.

2. 당근은 채 썬 다음, 식용유를 두른 달군팬에 넣고 소금을 솔솔 쳐서 2분 정도 볶는다.

3. 팬을 닦고서 달군 팬에 식용유를 두르고, 두부를 넣고 사방으로 노릇하게 굽듯 지진다.

4. 두부양념재료인 양조간장, 맛술, 올리고당을 넣고 전체적으로 바짝 타지 않게 조린 후 충분히 식혀준다.

5. 따뜻한 밥을 볼에 담고, 밥양념재료인 참기름, 통깨, 소금을 넣고 골고루 섞는다.

6. 양념한 밥 1/4를 김 전체에 펼치고, 그 위에 단무지, 당근, 두부조림을 올리고, 김밥을 돌돌 단단하게 말아 먹기 좋게 썰어 내면 끝.