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 먹어치우는 데는 단 5분. 그래도 맛있게 잘 먹어줘서 기분이 '룰루랄라' 였습니다.

드실 때는 3등분해서 그릇에 담아 드시면 딱 먹기 좋아요. 꼬마김밥 안에 짭쪼롬하게 조려진 햄이 들어가 그 자체로도 맛있고, 겉에 달걀말이가 도톰하니 보들보들 맛나지요. 한 번 맛보면 멈출 수 없는 맛이에요.

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 바싹 조린다.

2. 햄 조린 것과 꼬들단무지 자른 것을 속재료로 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 조린 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.

음식의 맛을 바꿔주는 요리상식

■ 고기 재우기

우유에 함유된 단백질은 대부분이 카제인으로 작은 알갱이가 모여서 생긴 것이다. 따라서 약간씩 빈틈이 있다. 우유는 빈틈이 많은 알갱이들로 구성되어 있어 다른 분자를 잘 끌어모으는데 이때 비린내 분자도 함께 흡수하기 때문에 고기를 우유에 재워 밑손질하면 좋다.

■ 소면 삶기

소면을 삶는 중간에 물을 한 번 넣어주면 소면을 더 쫄깃하게 삶을 수 있다. 뜨거운 물에 넣은 면은 내부가 익지 전에 외부가 너무 익어버리므로 물을 중간에 한 번 더 넣어 물의 온도를 낮춰주는 것이다. 다 삶은 후 찬물에 넣고 녹말기를 최대한 제거하면 더욱 맛이 좋아진다.

■ 버터 오래 보관하기

버터는 대체로 한 달 이내에 먹는 것이 권장된다. 오래두고 먹기 위해서는 먹을 만큼 잘라서 냉동실에 보관하여 산소와의 접촉을 피해 산화를 막아주어야 한다. 먹을 때마다 실온에서 꺼내서 사용하면 1년은 무리 없이 먹을 수 있다.

Misoya ROCKIN' SUSHI

714.530.1000

8893 Garden Grove Blvd.
Garden Grove, CA 92844

모든 메뉴 $7.99 To go Only

All Day (Open to Close)

회덮밥

돈까스

돼지불고기 덮밥

치킨 테리야끼

돌솥알밥

연어 테리야끼

우 동

김치찌개

생고등어 구이

캘리포니아 롤 $3.50 8 Pcs

일요일은 쉽니다 월~금 : 11am~8pm 토 : 12pm~8pm