또띠아달걀말이

둥이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상

백종원씨가 나온 방송을 보았는데요, 세상에나…… 요리도 참 쉽게 하시고, 재료 본연의 특징을 알고 무엇보다 기발한 요리들을 만들어 내시는 것을 보니 진짜 요리하는 사람이구나 싶었습니다. 게다가 진솔한 말솜씨에 반하지 않을 수 없더라고요.

오늘은 그가 소개한 요리들을 따라 만들어 보았어요. 어쩜 모두 하나같이 다 맛이 있는지!! 특히나 오늘 올리는 이 또띠아달걀말이는 그야말로 대박!! 어떻게 이런 요리를 생각해 낼 수 있는지 진정 놀라웠답니다. 만드는 과정을 방송으로 보면서도 정말 맛있겠다 싶었는데, 실제 만들어 보니 그 맛이 과연 최고였어요. 버터 향이 돌면서 안에 파와 대파가 아주 달게 느껴지면서 달콤함과 함께 짭쪼롬한 맛까지?? 도우가 얇은 파 향기가 도는 달콤한 피자를 맛보는 그런 맛이었네요. 온갖 재료들의 조화가 아주 잘 어울려요.

기분을 좋게 해줄 간식으로 딱 좋으니 꼭 만들어 드셔보세요. 저도 앞으로 자주 이 간식을 해서 먹을듯 해요.

Recipe
(2인분)
(밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 또띠아(8인치 2장), 달걀(2개), 체다슬라이스치즈(2장), 양파(4분의 1개-50g) 대파(3분의 1대), 버터(1), 설탕(4), 소금, 후춧가루(약간)

1. 또띠아, 달걀, 체다슬라이스치즈를 준비하고, 양파는 채 썰고, 대파는 송송 썰어 준비한다.

2. 중불로 달군 프라이팬에 먼저 버터를 두르고 달걀을 깨서 넣고, 달걀 윗면이 익기 전에 채 썬 양파와 대파 썬 것을 올린다.

3. 그 위에 체다슬라이스치즈를 올린다. (이때 취향껏 베이컨이나 슬라이스햄을 넣어주셔도 좋아요.)

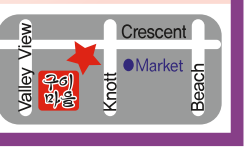
4. 이어서 또띠아를 올린 후, 뒤집개로 눌러가면서 아래쪽 재료들과 또띠아가 붙도록 한 뒤, 휙 뒤집는다.

5. 뒤집은 또띠아에 설탕, 소금, 후춧가루를 고루 뿌리고, 역시나 재료가 차분하게 가라앉도록 뒤집개로 슬며시 재료들을 지그시 눌러준다.

6. 뒤집개를 이용해서 또띠아를 말아주면 끝!

구이마을
숯불구이

대창구이 / 곱창구이 / 막창구이 / 쭈꾸미찜 / 소 불고기
돼지 불고기 / 이면수 구이 / 고등어 구이 / 조기구이
☎ 714.484.9292
8535 Knott Ave.
Buena Park, CA 90620



Lic. #C-39 920169
지붕에 관한 모든 공사
주택/ 상가/ 아파트

• 지붕 수리 & 재시공
• 깨진 기와 & 싱글 부분 수리
• 새 지붕 & 비 새는 지붕 공사
무료 견적
쿨루프서비스 Roofing Contractor Since 2007
Cool Roof Service
(213) 820-3789 (714) 224-8394
www.coolroofservice.net

Misoya ROCKIN' SUSHI
714.530.1000
8893 Garden Grove Blvd.
Garden Grove, CA 92844

*야외 테이블 식사 가능

모든 메뉴 $7.99 To go Only
All Day (Open to Close)

일요일은 쉽니다 월~금 : 11am~9pm 토 : 12pm~9pm