

연어덮밥

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



두툽한 생연어를 올려서 먹는 연어덮밥, 사케등을 아시나요? 눈으로 먼저 먹고, 입이 다시 먹고 흡족해 하는 사케등. 일식집이나 덮밥집에 가면 간혹 볼 수 있는 먹음직스러운 덮밥, 횡감용 생연어를 푸짐하게 올리고, 생양파와 쫄유 소스를 넣고 함께 먹는 덮밥이에요. 보기에 그럴 듯하여 '만들기 어려우려나?' 하고 생각할 수 있지만 횡감용 생연어만 있으면 만드는 것은 일도 아닌 덮밥입니다. 생와사비를 함께 곁들여 먹으면 훨씬 더 맛있답니다.

요리에 사용한 참치진국은 참치맛이 나는 간장이예요. 만약 참치진국이 없다면 같은 양의 간장을 넣어주시면 되는데요, 요런 종류의 덮밥은 참치진국이 들어가야 맛있어요. 이 소스 만드는 과정이 번거롭다면 쫄유를 사용하셔도 좋아요.

횡감용 생연어의 색깔이 예뻐서 눈으로 한 번 반하고, 또 맛을 보면 그맛에 반해서 그냥 스프링클러에서도 녹고, 마음까지 녹아내리는 맛. 자 그럼 만들어 볼까요??

Recipe

(2인분)
(저울 및 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 연어회(200g), 밥(1공기+2분의 1공기-300g), 양파(2분의 1개-100g), 베이비채스(1줌), 쪽파(1대), 와사비(취향껏) ◆ 소스재료: 다진마늘(0.5), 다진 생강이나 생강가루(약간), 설탕(0.5), 참치진국(1), 양조간장(2), 맛술(2), 청주(2), 식초(1), 올리고당(2), 물(2)



1. 연어는 횡감용 생연어를 한입 크기로 먹기 좋게 도둑하게 썬다.



2. 베이비채스나 무순을 씻어서 물기를 빼고, 쪽파는 송송 썰어 준비한다.



3. 양파는 최대한 얇게 슬라이스하여 찬물에 담가 아삭아삭하게 해 준다.



4. 소스재료를 한데 넣고 바글바글 끓기 시작하면 1-2분 정도 더 또르르 국물이 흘러 내리도록 걸들일 소스를 끓인다.



5. 완성그릇에 밥을 2개로 나눠 담고, 양파도 키친타월로 톡톡 물기를 빼서 반을 나눠 올린다.



6. 소스를 취향껏 밥과 양파 위에 뿌린 후, 연어회를 모양내서 덮고, 베이비채스를 소복하게 곁들여주고 쪽파를 송송 뿌려내면 끝.

Laura Hair 플러튼

로라 헤어

30주년 기념

BIG SALE

- 헤어컷 + 펌 + 코팅 or 컬러 \$40^{UP}
- 남자 헤어컷 \$10
- 여자 헤어컷 \$12
- 헤어컷 + 컬러 \$20
- 헤어컷 + 펌 \$30
- 컬러 + 트리트먼트* (탈모방지) \$30

예약 전화 **714-900-9607**

구이마을

숯불구이

황태구이, 아구찜, 꼼장어, 곱창구이

대창구이 / 곱창구이 / 막창구이 / 찞不理미찜 / 소불고기 / 돼지불고기 / 이면수 구이 / 고등어 구이 / 조기구이

☎ 714.484.9292

8535 Knott Ave, Buena Park, CA 90620

Misoya

ROCKIN' SUSHI

714.530.1000

8893 Garden Grove Blvd. Garden Grove, CA 92844

H-mart 몰 ★
Garden Grove Blvd
Magnolia St

22

*야외 테이블 식사 가능

모든 메뉴 \$7.99

All Day (Open to Close) To go Only

| | | | |
|----------------------------------|----------|---|------------------------|
| 사시미 6피스 (2 참치, 2 연어, 2 이즈미다이) | 회덮밥 | 돈까스 | 냉모밀 |
| 장어덮밥 | 치킨 테리야끼 | 알밥 | 연어 테리야끼 |
| 우동 | 돼지불고기 덮밥 | 캘리포니아 롤 + 3 스시 (1 참치, 1 연어, 1 이즈미다이) | 캘리포니아 롤 \$3.50 / 8 Pcs |

일요일은 쉽니다 월~금 : 11am~9pm 토 : 12pm~9pm