쇠고기땡초김밥

둥이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상

어느날 밤 TV를 보고 있는데 모 프로그램에서 중국의 유명배우인 성룡이 약고추장이 들어간 기찬 김밥이란 것을 가지고 나왔어요. 그걸 보고 쇠고기땡초김밥을 생각해 내고, 약고추장을 만들 때 땡초를 다져서 함께 넣어 매콤하게 끌리는 맛을 더해보았어요. 저는 매콤하면서도 칼칼한 맛을 좋아하거든요.

쇠고기와 청양고추를 넣어 양념한 김밥소가 들어간 것인데, 쇠고기땡초김밥을 만들기 위한 비용과 노력에 비해 맛이 나무랄데 없이 좋아 아주 만족했답니다.

그리고 청양고추가 들어갔어도 아이들이 '맛있다! 맛있다!' 하며 잘 먹어서 기분이 싹 좋았답니다.

여러 재료 많이 준비하지 않아도 되는 쇠고기땡초김밥!

재료도 준비하기 쉽고 만들기도 간단하고 별달리 들어간 것이 없는데도 참 맛있다는 자체 평가! 꼭 한 번 만들어 드셔 보세요.

Recipe (2인분) (밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 밥(2공기-400g), 김밥용 김(4장), 쇠고기 다진 것(100g), 청양고추(2개) ◆ 쇠고기양념 재료: 청주(1), 소금, 후춧가루(약간씩) ◆ 밥양념 재료: 소금(0.3), 참기름(1), 통깨(1) ◆ 양념재료: 식용유(1), 다진 마늘(1), 고추장(2), 설탕(0.5)

1. 쇠고기 다진 것은 쇠고기양념재료인 청주, 소금, 후춧가루를 넣고 조물조물 양념하고, 청양고추는 잘게 썬다.

2. 달군 팬에 식용유를 두르고, 다진 마늘을 넣고 볶다가 이어서 청양고추 썬 것을 넣어 볶는다.

3. 2와 함께 밑간을 한 쇠고기를 넣고 달달 볶아준다.

4. 쇠고기가 하얗게 익으면 고추장, 설탕을 넣고 물기 없이 바짝 볶아주면 쇠고기약고추장은 완성!!

5. 밥양념재료인 따뜻한 밥에 소금, 참기름, 통깨를 넣고 고루 섞어 밥을 양념한다.

6. 김밥용 김을 4등분 하고, 양념한 밥을 1숟가락 정도씩 올리고 넓게 펼친 후, 쇠고기약고추장을 길게 올린 후, 돌돌 말아준다.

7. 조리용 붓으로 참기름을 고루 바르고, 통깨 솔솔 뿌리고 2등분해 내면 끝. (참기름과 통깨를 뿌리면 김밥 맛의 차원이 달라져요. 이 과정 잊지 말고 꼭 해주세요.)