

버섯치아바타 샌드위치

등이랑 문성실의 이야기가 있는 밥상



오픈샌드위치로 만들어본 버섯치아바타 샌드위치는 원하는 재료를 빵 위에 올려서 즉석에서 먹으면 아주 신선하고 맛이 좋아요. 버섯 좋아하시는 분들은 아주 만족해 하실 만한 메뉴가 될 거예요. 브런치 메뉴로도 아주 그만이에요.

씨겨자버터소스를 바른 말랑말랑 찰진 치아바타에 토마토와 버섯, 그리고 신선한 샐러드를 올려서 먹는 맛이니 상상이 되시죠??

나른하게 늦잠자고 일어난 시간 따뜻한 커피 한잔과 함께 먹는 브런치는 상상만 해도 좋습니다.

Recipe

(1-2인분)
(밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 새송이버섯(1개), 애느타리버섯(1줌-70g), 치아바타 빵(1개), 샐러드채소(2줌), 토마토(1개) ◆ 씨겨자버터소스: 씨 겨자(1), 버터(1), 꿀(1) ◆ 샐러드 드레싱: 레몬즙(1), 꿀(0.5), 발사믹 식초(1), 올리브유(1), 소금, 후춧가루(약간씩) ◆ 양념 재료: 소금, 후춧가루(적당량), 발사믹 크림(적당량)



1. 새송이버섯은 모양대로 길쭉하게 5-6등분하여 썰고, 애느타리버섯도 가닥 가닥 뜯는다.



2. 치아바타 빵은 반으로 갈라 아무것도 두르지 않은 팬에 앞뒤로 살짝 굽는다.



3. 빵을 구운 팬에 버섯을 넣고 국물 없이 바짝 굽고 약간의 소금, 후춧가루를 솔솔 뿌려 간을 한다.



4. 씨겨자버터소스재료인 씨 겨자, 버터, 꿀을 한데 넣고 버터가 살짝 녹을 정도로 전자레인지에 넣어 30초 정도 돌린다.(버터 대신 마요네즈를 넣어도 됨입니다.)



5. 구운 빵에 씨겨자버터소스를 고루 퍼서 양쪽에 바른다.



6. 샐러드드레싱을 한데 섞고 채소를 적당량 넣어 살살 버무려 빵과 버섯 구운 것은 담고, 샐러드 채소 버무린 것과 토마토 슬라이스 한 것을 담은 후, 발사믹크림을 지그재그 뿌려 장식하면 끝.

가든그로브 비타민 전문점

Organic Vitamins

- 500종류 정도의 비타민과 원료구비
- 비타민 원료 : 아사이, 마카, 블루베리, 고지베리베리, 아로니아, 그라비올라, 크랜베리, 비타민나무, 여주농축액, 차콜, 콜라겐, 블렉커런트, 모링가, 로얄제리원액, 페루산삼, 마카, 트리불러스(산삼보다 높은 사포닌 함유)



이제 비타민은 전문점에서 정확한 진단 후 복용하세요.



Tel. (714)534-4938

9972 Garden Grove Blvd #G
Garden Grove, CA 92844

22

곰보 왕 냉면

십년을 한결같이 전통의 냉면

물냉면

비빔냉면

냉면콤보

물냉면 or 비빔냉면
+ 갈비, 불고기, 보쌈,
돼지불고기 중 택1

곰보콤보 \$85.99

전골 + 순대 + 보쌈
+ 소주 or 맥주

그 어디에서도 맛 볼 수 없는 곰보의 자랑!! 최고의 맛!!!

곰보 왕 냉면 562.402.1656

18009 Norwalk Bl. #B, Artesia, CA 90701

OPEN HOUR: 월, 수~토: 11am – 9pm / 일: 2pm – 8 pm / 화: Closed