

스팸달걀말이꼬마김밥

동아맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



오늘은 만들기 힘들어도 진짜 맛있는 스팸달걀말이꼬마김밥입니다. 아이들도 엄청 좋아하고 저도 늘 과식하게 만드는 놈입니다. 바로 만들어 뜨거울 때 먹으면 더할나위 없이 맛있어요.

만들 때는 좀 번거롭다고 느낄지 모르지만 일단 다 만들어 먹는 순간... '야! 만들길 정말 잘했어!' 라는 생각이 절로 든답니다. 사실 오늘도 밖에 나갔다 들어온 아이들을 위해 1시간 동안 꼼짝않고 만들었는데... 녀석들이 먹어치우는 데는 단 5분. 그래도 맛있게 잘 먹어줘서 기분이 '뽕뽕'이었습니다. 드실 때는 3등분해서 그릇에 담아 드시면 딱 먹기 좋아요. 꼬마김밥 안에 짭조름하게 조리된 햄이 들어가 그 자체로도 맛있고, 곁에 달걀말이가 도톰하니 보들보들 맛나지요. 한 번 맛보면 멈출 수 없는 맛이에요.

Recipe
(2-3인분)
(밥솥기억 거양)

◆ 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 바삭 조리한다.



2. 햄 조리 것과 꼬들단무지 자른 것을 속 재료로 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 조리 것과 꼬들단무지를 적당량 올린 후 돌돌 꼭꼭 힘주어 말아준다.



5. 약하게 달군 팬에 식용유를 적당히 두르고, 달걀을 손가락으로 2손가락 정도 길이 펼쳐 올리고, 김밥을 올린다.



6. 김밥을 올린 달걀 뒷면이 다 익기 전에 돌돌 말아주면 끝.

한인이 운영하는 청소재료상 중 가장 큰

Brother's
청소재료상
Janitorial Supplies



도매
최저가격



무료배달

가정용 청소기구 재료에서부터
큰 빌딩 청소 각종 기구,
재료까지 완벽하게 구비!

각종 청소기계 수리 전문!
최신 청소기계 재료 다량 확보

각종 새로 개발된 청소 약품
화장지 / 각종 종이 / 타일 / 대리석
카펫 샴프 기계 / 왁스 기계
최신형 장비 일절 구비

Open : Mon-Fri 9am-6pm / Sat 10am-4pm

(562) 920-9090
(562) 920-9595

Fax. 562-920-9596

16211 Bellflower Blvd. Bellflower, CA 90706



한강 활어 사시미

산지직송 신선한 활어와 야외 파티오에서 즐기세요.

GRAND
OPENING



★ **야외 파티오 한강 포차 스페셜** ★

꼼장어 / 해삼, 멍게 / 낙지볶음 / 천엽무침 / 골뱅이 / 해물파전
홍합탕 / 알탕 / 나가사끼 짬뽕 / 해물라면

단체손님 예약 환영



KOREAN POCHA HAN KANG
7446 Orangethorpe Ave,
Buena Park, CA 90621

T. 714.266.0037

월 Close 화-토 4pm - 11pm 일 4pm - 11pm