

**연어덮밥**

동아맘 **문성실**의 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 덮밥이예요. 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 사용해서도 좋아요.

횡감용 생연어의 색깔이 예뻐서 눈으로 한번 반하고, 또 맛을 보면 그맛에 반해서 그냥스르르 입에서도 녹고, 마음까지 녹아내리는 맛. 자 그럼 만들어 볼까요??

**Recipe**

(2인분)  
(저울 및 밥솥가득계량)

◆ 주재료: 연어회(200g), 밥(1공기+2분의 1공기-300g), 양파(2분의 1개-100g), 베이비채소(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), 올리브오일(2), 물(2)



1. 연어는 횡감용 생연어를 한입 크기로 먹기 좋게 도둑하게 썬다.



2. 베이비채소나 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 흐르르르 국물이 흘러 내리도록 걸들일 소스를 끓인다.



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



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

**그레이스 반영구 화장**

민낯의 당당한 아름다움을 보여주세요!



- 3D 자연눈썹 / 화장한듯~수지눈썹
- 남자눈썹, 아이라인(티 안나게 또렷한 눈매)
- 아이라인(점막/꼬리 아이라인)
- 입술(Lip line & Full lip & 틴트 lip)
- 헤어라인, SMP (정수리, 가르마 라인, M자 이마라인 커버)
- 속눈썹 연장, 속눈썹 펴

★ 반영구 화장 개인지도 ★

**T. 562.895.7003**

1532 W. Commonwealth Ave #G Fullerton, CA 92833

**구이마을**

**숯불구이**



돼지막창구이 / 곱창구이 / 막창구이 / 찜닭 / 소불고기 / 돼지불고기 / 이면수 구이 / 고등어 구이 / 조기구이

**714.484.9292**  
8535 Knott Ave, Buena Park, CA 90620



**GRAND OPENING**

**SUNNY HILLS DENTISTRY**

일반치과

임플란트

미용치과

교정치과

믿음이 가는 치과가 되겠습니다!



각종 치과 보험 (PPO ONLY)

자체 페이먼트 플랜 In-House dental plan available

장소정 D.D.S (Sojung Jang D.D.S.)  
-UC Berkeley 1999 졸업  
-UCLA School of Dentistry 2003 졸업  
-20년 이상 진료 경력

**SUNNY HILLS DENTISTRY**

**T. (714) 770-0388 \*BY APPOINTMENT ONLY**

\*한글 텍스트 문의: (714) 732-1909

410 N. Euclid St., Fullerton, CA 92832  
(Malvern + Euclid, 파킹은 건물 뒷편 전용 주차장)

