

김치밥

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



'재료도 이렇게나 간단한데, 어떻게 이런 맛이 날 수가 있을까?' 한 요리 전문가의 김치밥을 방송에서 나온 그대로 만들어 보고 그만 맛있어서 기절하고 말았습니다. 이걸 계속해 먹을 것 같은 느낌이 팍! 김치와 돼지고기를 넣고 만들어 먹는 김치밥을 능가하는 대단한 위력을 가진 김치밥입니다. 참기름의 위력에 놀라고, 늘어 붙은 밥의 고소함에 놀라고, 갓 지은 듯한 밥의 느낌에 다시 한번 놀라게 되는 그런 요리입니다. 그 요리 전문가는 이렇게 만든 김치밥에 어리굴젓이나 젓갈을 올려서 먹거나 비벼서 먹으라고 하였는데요, 짜지 않게 만든 양념간장을 곁들이는 것이 좋을 것 같아 그렇게 했더니..... 맛이 정말 환상!! 한입 먹는 순간 뜨아아아~!!
2인분으로 만들었지만, 2인분을 어는새 혼자 다 양푼채 비벼 먹고있는 자신을 발견하시게 될 겁니다. 이거 해먹으면 신김치가 팍팍 들어요. 어드렇게 이런 맛이? 깜짝 놀라게 되는 이 맛의 정체는 무엇일까요?

Recipe

(2인분)
(동이맘과 밥순이맘 계함)

- ◆ 주재료: 신 김치(1컵+2분의 1컵), 밥(2공기-400g), 참기름(2-3)
- ◆ 양념장재료: 다진 홍고추(0.5), 다진 청고추(1), 다진 파(2), 양조간장(1.5), 맛술(1), 물엿(0.5), 참기름(2), 통깨(0.5)



1. 신 김치는 먹기 좋게 잘라 준비한다.(김치는 염도에 따라서 가감해서 넣어 주시면 됨. 저는 김치가 약간 짭조름해서 1컵하고, 반컵을 더 넣었습니다.)



2. 양념장재료를 한데 넣고 골고루 섞어 건더기가 가득한 양념간장을 만든다.(양념장이 딱딱할 정도로 파나 고추 등을 넉넉하게 넣어 넣으시면 좋아요.)



3. 중약불로 달군 냄비에 참기름을 두르고, 약불로 줄인 후, 밑에 먼저 신김치 썬 것을 깔고 다시 그 위에 밥을 올린다.



4. 뚜껑을 닫고 지글지글 바닥에서 타는 냄새가 올라오면 약 20초 후에 불을 끈다.



5. 밥과 김치를 골고루 섞어준 후 미리 만들어 둔 양념장을 함께 곁들여 비벼 먹으면 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 청소약품
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

바다 Sushi

GRAND OPENING



• 활이 광어/도다리/전복/산낙지/해삼/멍게 • 스시 광어/토로/우니/장어/와규 • 케터링 모듬스시/롤/사시미



• Live 새우 • Live 우니/우니볼

그랜드 오픈 Special
콤보 사시미 오더시 Live 우니 서비스

Lunch Special
회덮밥/알밥/우니밥 5불 OFF
(쿠폰 지참시)

바다 Sushi T.626.295.2003

18732 Colima Rd, Rowland Heights, CA 91748 월 Closed 화~금 11:30am~9:30pm 토 12:00pm~9:30pm 일 12:00pm~9:00pm

Lunch Special Coupon
*회덮밥/알밥/우니밥 5불 OFF
*10월 한정기간 행사만 진행