

대파볶음밥

동미맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



요즘 TV 요리 프로그램에서 종종무진 활약하는 백종원 씨. 그가 알려준 요리 중 하나가 바로 대파볶음밥입니다.

누구나 한번쯤은 중국집에서 밥이 잘 볶아진 볶음밥을 드셔보셨을 겁니다. 고슬고슬 기름지면서도 불맛이 느껴지는 볶음밥.

불맛은 낼 수 없지만, 그래도 집에서 그 맛을 비슷하게 만들어 낼 수 있는 볶음밥이 바로 이 대파볶음밥!! 백종원 씨는 볶음밥에 양파를 넣는 것은 하수의 요리라고.....(저 그동안 하수였어요ㅠㅠ)

백종원 씨가 알려준 볶음밥은 재료는 간단하지만, 아주 훌륭한 맛을 냅니다. 그 이유는 대파를 충분히 잘 볶아 대파 향을 내서 만드는 볶음밥이기 때문인데요, 백종원 씨 요리답게 재료도 간단하고, 만들기도 쉽고, 맛도 좋은 대파볶음밥.

심심하게 해서 자장소스 곁들이면 중국집 볶음밥 저리가라의 맛!! 이 볶음밥을 맛보면 대파를 사랑하지 않을 수 없게 된답니다. 요리 과정도 쉬우니 맛있게 만들어 드세요!

Recipe

(1~2인분)  
(밥송가락 2개당)

- ◆ 주재료: 밥(1공기-200g), 대파(1대), 달걀(2개), 햄이나 베이컨(50g)  
식용유(2+2), 양조간장(1), 통깨(약간)



1. 달걀은 약간의 소금을 넣고 잘 풀어 준비하고, 대파는 송송 썰고, 햄이나 베이컨은 먹기 좋게 잘게 썬다.



2. 달걀 팬에 기름을 두르고 풀어 놓은 달걀을 넣고 휘휘 저어 스크램블에 그릇 만들어 놓는다.



3. 다시 달걀 팬에 식용유를 두르고 송송 썬 대파를 넣고 대파 향이 달큰하게 나도록 달걀 충분히 볶는다.



4. 이어서 먹기 좋게 잘게 썬 햄이나 베이컨도 함께 넣고 볶는다.



5. 양조간장을 넣고 재료들과 함께 볶다가 밥을 넣고 재료들과 잘 섞이도록 충분히 볶는다.



6. 이어서 미리 만들어 놓은 스크램블 불에그를 넣어 다시 볶고, 마지막으로 통깨나 검은깨를 술술 뿌려주면 끝.

가든그로브 비타민 전문점

Organic Vitamins

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



이제 비타민은 전문점에서 정확한 진단 후 복용하세요.



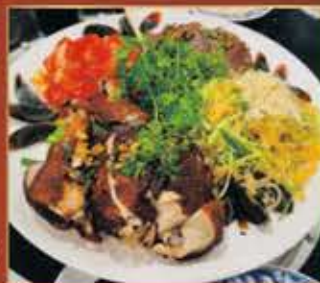
Tel. (714)534-4938  
9972 Garden Grove Blvd #G  
Garden Grove, CA 92844



용문루

GRAND OPENING

Authentic Chinese Korean Cuisine  
Eat Good, Feel Good



연말파티 단체 모임 환영  
파티룸 10~50명 수용 가능

\* waiter, waitress 구합니다.\*

용문루 T.626.363.4961  
www.yongmoonlu.com

월,수,목,금 11:30am ~ 3:00pm  
4:30pm ~ 9:00pm 토요일 11:30am ~ 9:00pm

19240 Colima Rd. Rowland Heights, CA 91748