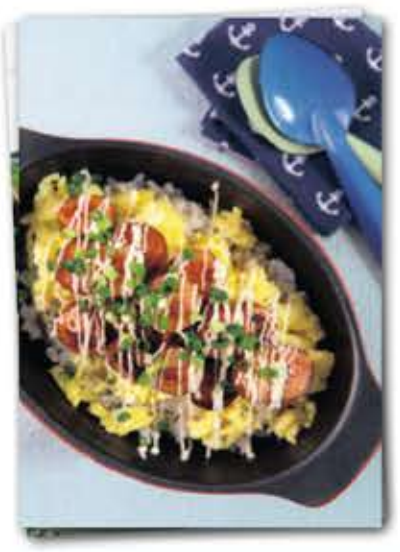
소시지마요덮밥

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



매일 아이들 밥해주는 것, 장난 아니죠? 뭘 해줘야 할지? 매번 어떻게 다르게 해줘야 할지..... 늘 음식 만드는 엄마들은 걱정인데요, 오늘은 아이들이 좋아하는 재료들을 이용해서 김치만 있으면 한 그릇 맛있게 비울 수 있는 덮밥 하나를 소개하려고 해요. 치킨마요덮밥에 치킨 대신 소시지를 넣은 덮밥인데요, 만들기 간단한데 비해서 비주얼도 짱!! 맛도 짱인 덮밥입니다. 우왕~~ 맛있어요 맛있어!!

소시지 대신 다른 재료들을 올려주어도 되겠지요? 달걀도 소시지도 아이들이 좋아하는 것이라서 한 그릇 뚝딱 맛있게 비운답니다. 오늘 당장 만들어 보세요.

간단하게 휘리릭!! 뚝딱 만들어 예쁘게 먹는 소시지마요덮밥! 자~ 그럼 만들어 볼까요?

Recipe

(1인분)
(밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 소시지(2개), 달걀(2개), 밥(1공기), 실파(1대), 마요네즈(1), 식용유(1)
◆ 소스재료: 간장(1), 맛술(1), 청주(2), 올리고당(1), 후춧가루(약간), 생강즙이나 가루(약간)

1. 달걀은 약간의 소금을 넣고 잘 풀어준다.

2. 소시지는 송송 썬다.

3. 소스재료를 한데 넣고 바글바글 끓여 걸들일 소스를 만든다.

4. 충분히 달군 팬에 식용유를 넣고 풀어 놓은 달걀을 넣어 스크램블에그를 만들어 둔다.

5. 팬에 다시 소시지를 넣고 앞뒤로 노릇하게 굽는다.

6. 그릇에 밥을 담고, 그 위에 소스를 적당량 뿌린 후, 스크램블 에그와 소시지를 올리고 마요네즈를 지그재그 뿌리고, 송송 썬 실파나 쪽파를 올려주면 끝.

※ 마요네즈는 일회용비닐 작은 것에 넣고 가위로 구멍을 아주 작게 내 뿌려주시면 됩니다.

한인이 운영하는 청소재료상 중 가장 큰

Brother's 청소재료상

Janitorial Supplies

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

신선하고 맛있는 한국직송 활어회 드시러
KUNI 횟집으로 오세요!!

(714) 752-6658
www.kunisashimi.com
7550 Orangethorpe Ave., E100
Buena Park, CA 90621

KUNI
SASHIMI HOUSE

OPENING HOURS
Mon-Sat: 3PM–12AM
Sun: 3PM - 10:30PM