

## 행달걀오이샌드위치

동이암 문성실의 이야기가 있는 밥상



샌드위치. 사먹는 경우는 많지만 집에서 만들어 먹는 일은 그리 많지 않지요? 하지만, 한 번 재료를 준비해서 만들면 여러 사람이 함께 즐겁게 즐길 수 있는 메뉴가 바로 샌드위치입니다. 오늘 올리는 샌드위치는 햄과 삶은 달걀, 그리고 오이의 조화가 아주 잘 어울리는 그런 샌드위치입니다. 꼭꼭하지 않으면서 촉촉하고 감칠맛 나는 것이 아주 맛이 좋아요.

짭쪼롬한 햄과 부드럽고 고소한 달걀, 미리 절여서 오독오독 씹히는 오이. 이 세 가지 재료가 아주 조화를 잘 이룬답니다. 드셔보시면 “맛있다!! 정말 괜찮다!!” 를 연발하실 거예요.

넉넉하게 만들어 가족들 주말이나 휴일 브런치로 만들어도 좋고, 간식으로 드셔도 좋아요. 미리 만들어 두었다가 드셔도 좋고요.

## Recipe

2인 분  
(밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 맥머핀빵(3개), 오이(1개), 달걀(3개), 프랑크소시지(2개), 양파(4분의 1개)
- ◆ 오이절임재료: 굵은 소금(0.5)
- ◆ 양념재료: 설탕(0.3), 마요네즈(4), 머스터드(0.5), 후춧가루(약간)



1. 오이는 송송 썰어 큰 볼에 넣고 굵은 소금을 전체적으로 솔솔 뿌려 10-20분 간 절인다.



2. 달걀은 찬물에 넣고 끓기 시작해서 약 10분 정도 더 살아 완숙으로 익혀, 찬물에 넣고 충분히 식힌 후 깨질을 벗긴다.



3. 프랑크소시지는 반으로 길이대로 잘라 암게 송송 썰고, 양파는 잘게 다진다.



4. 충분히 절여진 오이는 물기없이 국물을 꼭 뺀다.



5. 볼에 소시지와 양파, 물기를 짠 오이, 잘게 썬 달걀을 넣고 양념재료와 잘 섞어준다.



6. 반으로 가른 맥머핀빵에 행달걀오이 샐러드를 넣어주면 끝.

## 스페셜

## 한방침 + 물리치료

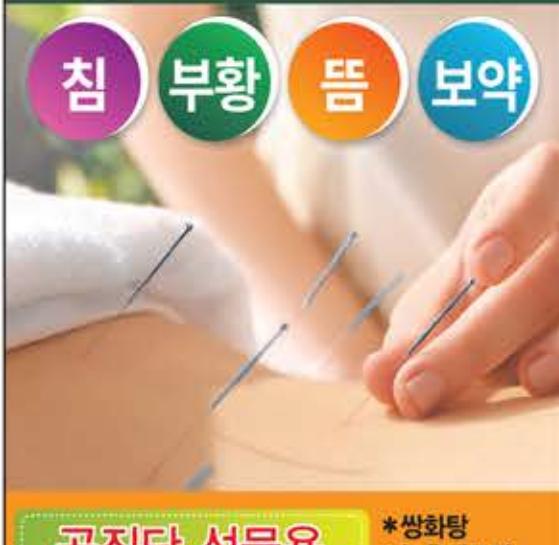
Acupuncture + Massage

10번 패키지 구입시 1번 Free



## “재활 통증 전문”

2022 Top Doctors of Excellence Acupuncturist에 선정된 여성 한의사가 세심하게 상담해 드립니다.

공진단 선물용  
상품권도 판매합니다.

- \* 쌍화탕
- \* 녹용대보탕
- \* 십전대보탕
- \* 각종 한방 TEA

각종 보험, 통증, 한약  
교통사고, 건강상담 환영, 메디케어  
메디케어 (Advantage)



## 푸른솔한의원

PINETREE ACUPUNCTURE

월 - 금 9:00 AM ~ 6:00 PM 토 10 AM ~ 1 PM 일 Closed

714.736.0208

2619 W. Orangethorpe Ave. Fullerton, CA 92833



## 웰컴치과그룹

B  
Best PriceB  
Best QualityB  
Best Service

만을 고집하는 웰컴치과

가격이면 가격! 품질이면 품질!

실력이면 실력! 모두 자신있습니다.

믿고 맡길 수 있는 웰컴치과는 친절합니다.

명문대 출신 실력있는 의사 선생님들이 친절히 치료해 드립니다.

Best



- 아주영(JustinLee)DDS
- 로마린다 치대 졸업

시니어들을 위한  
다양한 보험을 받고 있습니다

## PPO 및 각종보험 환영

- 메디칼 (터스틴 해당안됨)
- 앤서블루크로스
- 휴메나 골드플러스
- 유나이드 헬스케어 (AARP Medicare Advantage)
- 클레버케어
- PPO Insurance



## 터스틴

714.838.2875

1096 Irvine Bl, Tustin, CA 92780

## 애나하임

714.552.5373

1201 N. Euclid St. Anaheim, CA 92801

## 한인타운

213.381.2827

2500 W. 8th St. #106, LA, CA 90057