

컵라면볶음밥

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



요즘 핫하다는 컵라면볶음밥! 어쩔 이런 생각들을 하시는지? 참 대단하다는 생각입니다. 주변 사람들이 이거 해서 먹어봐야 한다고 해서 만들어 보았더니, 결과는? 제법 맛이 괜찮았습니다.

그러면서 또 확인한 것은 '라면스프는 마법의 스프로구나' 라는 진리 아닌 진리적인 느낌. 라면스프만 있으면 무슨 요리를 해도 위축됨이 없으나.....

밥과 컵라면을 볶은 컵라면볶음밥을 만들어 볼게요.

Recipe

1-2인분
(저음 및 밥솥가력 가능)

- ◆ 주재료: 밥(1공기), 컵라면(작은것 1개), 달걀(2개), 대파(1대), 물(2분의 1컵-100ml)
- ◆ 곁들이 재료: 김가루(적당량)



1. 컵라면은 작은 것으로 1개 준비한다.



2. 밥을 준비하고, 대파는 송송 썰고, 달걀은 풀고, 하나는 프라이한다.



3. 라면을 비닐이나 지퍼팩에 넣고 부서준다.



4. 부서 놓은 라면을 다시 컵에 넣고 스프를 모두 넣고, 찬물을 붓고 불린다(뜨거운 물을 넣으면 라면이 너무 불어버립니다).



5. 달군 팬에 식용유를 두르고, 대파를 넣고 달걀 볶다가 한쪽에 달걀 푼 것을 넣고 저어 가면서 대파와 함께 섞는다.



6. 밥을 넣고 볶은 후 라면 불린 것을 국물까지 다 넣고 고루 밥과 면이 섞이게 볶아 그곳에 달고 달걀프라이를 곁들이면 끝.

신간

별일은 없고요?



소설집 속 화자들은 욕심이란 것 없이 남들 처럼만 평범하게 살고 싶었으나 세상은 이런 그들을 너무 쉽게 내친다. '나'는 힘겹게 잡고 있던 줄을 탕 놓은 것처럼 상처받은 몸으로 어느 소도시에 머문다. 그곳에서 조용히 그리고 천천히 사람들과 먹고 마시고 걷고 이야기하는 일상을 보내며 회복해간다. 실패의 기억, 유년의 상처, 가족과의 이별 등 고통과 슬픔은 도처에 있지만 그 틈 속에서도 따뜻함이 반짝이는 8편의 단편들을 모았다. (인터넷 교보문고의 '책소개' 중에서)

■ 이주란 지음 | 한겨레출판사 펴냄 | 280



웰컴치과그룹

B B B 만을 고집하는 웰컴치과
Best Price Best Quality Best Service

가격이면 가격! 품질이면 품질!
실력이면 실력! 모두 자신있습니다.
믿고 맡길 수 있는 웰컴치과는 친절합니다.
명문대 출신 실력있는 의사 선생님들이 친절히 치료해 드립니다.

Best



• 이주영(JustinLee)DDS
• 로마린다 치대 졸업

시니어들을 위한
다양한 보험을 받고 있습니다

PPO 및 각종보험 환영

- 메디칼 (터스틴 해당안됨)
- 앤섬블루크로스
- 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