# 두부소보로볶음밥

둥이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상

두부소보로볶음밥은 두부와 대파만 있으면 만들 수 있는 매콤한 볶음밥입니다. 만들어 놓고 먹어보면 '이것이 진정 두부로 만든 것인가?' 하는 의문이 들게 만드는 식감이 참 좋은 볶음밥이랍니다. 두부를 소보로로 만드는 것이 기술(?)인데요. 진짜 소보로처럼 두부가 만들어지는 것이 정말 신기하답니다. 밥 1공기에 두부도 한모가 다 실하게 많이 들어가서 양을 늘리는데도 아주 끝내줘요.

두부의 고소한 맛과 매콤한 맛에 느끼하지 않고 칼칼한 볶음밥의 맛이 입맛을 확 살려주더라고요. 두부의 식감이 아주 부드럽고 특별하답니다. 대파도 많이 들어가서 더욱 맛있어요. 꼭 만들어 드셔보세요. 신기한 볶음밥이라고 생각하실 거예요. 두부와 파만 있으면 되는 식감이 새로운 볶음밥!

만들면서도, 맛을 보면서도 신기한 두부보소보볶음밥, 만들어 볼까요?

## Recipe
(1~2 인분)
(밥솥기준 계량)

- 주재료: 밥(1공기-200g), 두부(1모-300g), 대파(2대), 식용유(2), 통깨(0.5)
- 양념재료: 고춧가루(1), 다진 마늘(0.5), 맛술(2), 양조간장(3), 올리고당(1), 참기름(1)

1. 두부는 부침용으로 준비해 물기를 키친타월에 살짝 빼고, 칼로 대충 으깬다.

2. 중불로 달군 팬에 아무것도 두르지 말고, 두부의 수분이 없어지고, 보슬보슬해지면서 노릇해질때까지 달달 볶고, 다 볶은 두부는 따로 그릇에 담아둔다.

3. 양념재료인 고춧가루, 다진 마늘, 맛술, 양조간장, 올리고당, 참기름을 한데 넣어 잘 섞는다.

4. 대파는 송송 썰어 달군 팬에 식용유를 두른 후 달달 볶는다.

5. 이어서 미리 만들어 놓은 소보로와 양념장을 붓고 전체적으로 양념이 잘 배도록 볶는다.

6. 밥을 넣고 밥과 재료들이 고루 잘 섞이도록 1~2분간 볶다가, 마지막으로 통깨를 넣고 고루 섞어주면 끝.


경락 리프팅 마사지 전문!
올리브 스킨케어
더욱스 피부관리! 작은 디테일이 큰 차이를 만듭니다!
Olive Skin Care
PREMIUM
경락 마사지
-수기요법-
얼굴축소 기혈개선 독소배출
여드름/브라이트닝/아쿠아필/수분/리프팅/탄력 관리
714.735.8844 7041 Western Ave. #C, Buena Park, CA 90621

Susan 반영구 화장
Microblading
민낯의 당당한 아름다움을 보여주자!
3D 자연눈썹 / 아이라인
남자눈썹
* 무통시술로 해드립니다 *
562.376.0180
11819 South St. Cerritos CA 90703

Welcome 웰컴치과그룹
B Best Price B Best Quality B 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
시니어들을 위한
다양한 보험을 받고있습니다
PPO 및 각종보험 환영
• 메디칼
• 앤섬블루크로스
• 휴메나 골드플러스
• 유나이드 헬스케어(AARP Medicare Advantage)
• 클레버케어
• PPO Insurance
• 이주영(JustinLee)DDS
• 로마린다 치대 졸업
Welcome 웰컴치과그룹
애나하임 714.552.5373 1201 N. Euclid St. Anaheim, CA 92801
한인타운 213.381.2827 2500 W. 8th St. #106 LA, CA 90057