

삼겹살구이뎬밥

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



삼겹살은 한국 사람이라면 누구나 좋아하지요. 그런데 삼겹살은 흔히 구워서 쌈으로 먹거나 불고기 양념 등을 해서 먹거나 하는데 오늘은 삼겹살로 뎬밥을 만들어 보았어요. 바삭하게 구운 삼겹살과 싱싱한 양파채가 참 잘 어울리는 삼겹살구이뎬밥입니다. 무엇보다 손쉽게 만들 수 있어 좋고, 맛까지 좋답니다.

막지어 딱딱근한 밥에 삼겹살, 그리고 싱싱한 양파채를 함께 먹으면 그 맛이 일품이랍니다.

삼겹살로 만드는 맛있는 뎬밥 한그릇!  
누구나 잘 먹어서 가족을 위해 제가 자주 해주는 요리입니다. 늘 무엇을 해서 먹을까 고민일 때, 삼겹살을 가지고 손쉽게 만들 수 있는 한그릇 뎬밥을 만들어 보세요!  
온 가족이 반기는 맛있는 뎬밥 요리가 될거예요.

Recipe

2인분  
(저울 및 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 밥(2공기- 400g), 삼겹살(300g), 양파(2분의 1개), 부추(10줄기)
- ◆ 밑간 재료: 소금, 후춧가루(적당량) ◆ 간장소스 재료: 다진 마늘(0.5), 양조 간장(3) 맛술(2), 청주(2), 올리고당(2), 생강즙이나 가루(약간), 후춧가루(약간)



1. 삼겹살에 밑간 재료인 소금, 후춧가루를 솔솔 뿌린다.



2. 썰은 양파와 부추를 함께 섞어 찬물에 10분 정도 담가 두었다가 꺼내 물기를 제거한다. (부추가 없다면 그냥 양파채만 사용해도 좋아요.)



3. 달군 팬에 삼겹살을 올려 노릇바삭하게 굽는다.



4. 구운 삼겹살을 먹기 좋게 한입 크기로 썬다.



5. 간장소스 재료를 한데 넣고 바글바글 끓여 주주룩 흐를 정도의 농도가 나도록 뎬밥 소스를 만든다.



6. 완성 그릇에 따뜻한 밥을 담고, 그 위에 양파부추채를 올리고 구운 삼겹살을 올린 후, 소스를 취향껏 뿌려내면 끝.

캘리포니아 대추, 대추즙 판매



고랭지 Lucerne Valley 말린 대추

삼계탕용 40 파운드 / box x @\$3 + UPS shipping cost = \$220이면, 미 전역에서 받으십니다.

이웃, 지인들 주문 모아주시면 special 가격으로 드립니다

한의사가 다린 대추즙 60팩 미본토 UPS 배송비 포함 \$80

<주문 및 배송 문의>

213.880.3027

Kenneth1592@yahoo.com

한국 '귀뚜라미'가 CA를 정복 했습니다



Any Tank Water heater를 경동나비엔 Tankless로 교체하면 가정용은 최대 \$1200, 상업용은 \$1300을 설치 완료 후 NPE Rebates 신청하면 되돌려 받습니다



에너지비용을 최대한 50% 이상 절약 가능함



가정용 리베이트 프로그램은 CA에서는 남가주 개스컴퍼니 서비스 지역에 한해서만 리베이트 신청이 가능합니다

상업용 리베이트 프로그램은 캘리포니아 전지역에서 리베이트 신청 가능합니다 또한 여러대(무제한) 설치해도 모두 리베이트 신청 가능합니다



213-393-2633

www.winblue.info

4323 Nielson Rd. Phelan CA 92371