

**닭고기카레볶음밥**

동아문성실의 이야기가 있는 밥상



우리집 녀석들은 엄마가 만든 음식이 제일 맛있다고 합니다. 간혹 일이 있어 식구들 밥을 챙겨놓고 나가야 할 때면 바로 먹을 수 있는 김밥이나 볶음밥 등의 한 그릇 밥을 만들어 놓고 나가는데요. 집에 돌아와서 짹짹 비워져 있는 그릇을 보면 그렇게 뿌듯할 수가 없어요.

오늘은 제가 외출할 때 식구들이 먹을 수 있도록 만들어 놓고 가는 볶음밥을 만들어 보려고 해요. 닭고기 안심살과 채소, 그리고 카레가루를 더해 만든 일품 볶음밥이에요. 마지막에는 모양이 살도록 달걀프라이는 꼭 올려줘야 하는 센스!! 냉동된 닭가슴살을 이용해서 만든 카레향이 솔솔 나는 볶음밥은 가끔 먹는 별미 한 그릇 메뉴로 아주 훌륭해요. 가끔 별미 음식이 필요할 때, 또 미리 만들어 놓아야 하는 음식을 준비해야 할 때 준비해 보세요. 카레 좋아하는 분들이라면 맛있게 드실 수 있을 거예요.

**Recipe**

2-3인분  
(밥숟가락 1개당)

- 주재료: 닭안심살(3장), 피망(1/4개), 양파(1/4개), 파프리카(1/4개), 밥(2공기-400g), 달걀(2개)
- 양념재료: 식용유(1+), 간장(1), 맛술(1), 카레가루(2), 참기름(0.5), 통깨(0.5), 후춧가루(약간)



1. 닭안심살은 심줄을 제거하고 먹기 좋게 한입 크기로 썰고, 피망, 양파, 파프리카는 잘게 사방 0.5cm정도 크기로 자른다.



2. 달군 팬에 식용유를 두르고, 준비한 재료를 넣고 전체적으로 잘 익도록 잘 볶는다.



3. 닭고기가 하얗게 익으면 밥을 넣고 미리 넣은 채소들과 함께 잘 섞이도록 전체적으로 다시 볶아준다.



4. 간장, 맛술, 카레가루를 넣고 잘 섞이도록 잘 볶은 후, 참기름, 통깨, 후춧가루를 넣어 다시 한번 휘리릭 볶아주면 볶음밥은 완성.



카레가루를 넣을 때는 그냥 뭉쳐있는 가루를 바로 퍼 넣는 것 보다 체에 쳐서 전체적으로 잘 퍼지게 넣어주면 뭉쳐지지 않고 잘 섞여요.



5. 다시 달군 프라이팬에 식용유를 두르고, 달걀후라이를 기호에 맞게 해주고, 완성 그릇에 볶음밥을 담고 달걀프라이를 올려 내면 끝.

따뜻한 마음과 손으로 모시는  
**남가주 한인  
장의사 이호섭**

LA/OC/San Bernardino/Riverside  
지역에 관계없이 상담, 장례 인도해드립니다.



**이호섭 장의사**  
FDR 4701  
**시신 방부사**  
EMB 9702  
**장례보험**  
4287740

장례는 신속히 경비는 저렴하게  
예식은 아름답게 최고급 식당에서  
책임지고 모십니다.  
비교 확인 하십시오.

매장, 화장, 장례보험  
풀러턴 소재 스킷 맥콜리 패밀리  
장의사(FD 1593)와 함께 일합니다.

개인 상담, 단체모임(교회)에서  
무료 세미나 해드립니다.

경력: 10년 이상의 장의사,  
시신방부사, 로즈힐 묘지 근무.

**C.714.951.2520**  
**O.714.870.6303**

501 W Commonwealth Ave, Fullerton, CA 92832



**TANG**

순대국 돼지국밥 전문점



모듬수육



매운소갈비찜



돼지머리편육



족발



보쌈



옛날 불고기

설렁탕 / 도가니탕 / 감자탕 / 선지해장국 / 뚝배기 불고기 / 감자탕 전골 / 순대접시 / 순대전골 / 냉면

**부ENA팩**  
2호점  
술 판매합니다.



풀러튼 본점 Open: 10am~10pm

부ENA팩 2호점 Open: 10am~9pm

라스베가스 3호점 Open: 9am~12am

**714.680.9550**

**714.266.0309**

**702.462.2236**

1937 W. Malvern Ave, Fullerton, CA 92833

7231 Orangethorpe Ave, Buena Park, CA 90621

5645 Spring mountain Road Las Vegas, NV 89146