

치킨베이글샌드위치

동미맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



시중에는 닭가슴살을 활용한 가공 상품들이 많아요. 퍽퍽해서 늘 천대반던(?) 닭가슴살이 요즘은 오히려 인기제품으로 잘 팔리더라고요. 저는 촉촉한 느낌의 부드러운 수비드닭가슴살을 이용해서 치킨샐러드를 만들었는데요, 닭가슴살 통조림이나 닭가슴살을 삶아서 활용해도 좋아요. 닭가슴살이 들어갔어도 무거운 느낌이 아닌 담백하고 깔끔한 맛이랍니다. 반쪽만 먹어도 아주 든든해요.

베이글샌드위치를 톱 주어서 포갠 후에 2등분, 또는 4등분으로 잘라 꼬치에 끼워 고정해 먹으면 샌드위치가 먹음직스럽고 더 푸짐해 보여요. 진짜 담백하고 깔끔한 맛이랍니다.

이번 베이글 샌드위치에도 빠지지 않고 들어간 재료는 바로 크림치즈네요. 그게 들어가야 저는 더 맛있더라고요.

Recipe

(1-2인분)
(저울 및 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 베이글(1개), 수비드닭가슴살(1장-100g), 양파(4분의 1개-50g), 청상추나 로메인상추(3장), 체다슬라이스치즈(1장), 크림치즈(1.5)
- ◆ 치킨샐러드 양념 재료: 마요네즈(2), 씨 겨자(1), 설탕(0.5), 소금, 후춧가루(약간)



1. 수비드닭가슴살은 겉대로 찢고, 양파는 가능하게 채 썰어 준비한다.



2. 물에 닭가슴살과 양파를 넣고, 치킨샐러드 양념 재료인 마요네즈, 씨 겨자, 설탕, 소금, 후춧가루를 넣고 잘 섞어 양념한다.



3. 치킨샐러드, 청상추나 로메인상추, 체다슬라이스치즈 등의 속 재료를 준비한다. (미니파프리카는 색을 내기 위해 조금 준비했어요.)



4. 베이글은 반을 가르고, 한쪽면에 크림치즈를 펴서 바른다.



5. 베이글 위에 청상추, 체다슬라이스치즈, 치킨샐러드를 듬뿍 올리고, 나머지 한쪽의 베이글을 포개주면 끝.



6. 완성된 치킨베이글샌드위치

JSK 건축, 플러밍



물
새
로
...

Lic #1049049 **재해복구 전문업체**

제이킴

714.249.5469

Laura Hair 플러튼

로라 헤어

30주년 기념

BIG SALE

- 헤어컷 + 펌 + 코팅 or 컬러 \$40^{up}
- 남자 헤어컷 \$10^{up}
- 여자 헤어컷 \$12^{up}
- 헤어컷 + 컬러 \$20^{up}
- 헤어컷 + 펌 \$30^{up}
- 컬러 + 트리트먼트* (탈모방지) \$30^{up}
- 특수펌 \$40^{up} (상하고 약한 모발을 건강한 모발로)

예약 전화 714-900-9607

Linda Beauty

린다뷰티영구화장

Permanent Make-up

• 메이크업 아티스트 •

매직의 손 - 30년 경력 -

- Eyebrow
- Eyeline
- Lipline
- 점, 검버섯 레이저 (5볼 or 10볼)
(한개 크기에 따라서)
- 탈모커버
- 3D 자연눈썹 (마이크로브레이딩)
- 남자눈썹 전문

★ 잘못된 영구화장 깨끗하게 문신제거!



바로 하고 나가도 티가 전혀 나지 않게
자연스럽게 원하시는 스타일로

- 영구화장 개인지도 -
(배우고 바로 손님 모실 수 있음)

T. 562.896.2024

9828 Garden Grove Blvd, #107, Garden Grove, CA 92844

예약 문의