

마요네즈씨겨자피자토스트 **동이밤 문성실**의 이야기가 있는 밥상



마요네즈 피자토스트라고 해서 느끼하게 느껴지시나요?
 요거 아주 맛있어요. 만들기도 어렵지 않으니 꼭 만들어 드셔보
 세요. 식빵을 특별하게 먹을 수 있는 메뉴로도 좋고, 들어간 재료에
 비해서 비주얼도 멋지고, 무엇보다 웬만한 피자보다 맛있다는 거!
 피자토스트인데 늘 들어간다고 생각하는 토마토소스가 들어가
 지 않아요. 마요네즈가 주 재료인데요, 마요네즈가 씨겨자랑 만나
 고, 또 단순하지만, 양념이 들어가 마요네즈의 맛이 전혀 느끼하게
 느껴지지 않는답니다. 맛을 보면 분명 "웬일이래? 웬일이래?" 하며
 그 맛에 감탄할 거예요.

Recipe

(2인분)
 (밥순가락 계량)

◆ 주재료: 식빵(2장) ◆ 부재료: 소시지(1줄), 양송이버섯(3개), 피망(4분의 1
 개), 양파(4분의 1개), 청양고추(1개) ◆ 양념재료: 마요네즈(3), 씨겨자(0.5), 설
 탕(0.5), 후춧가루(약간), 피자치즈(1컵) ◆ 곁들이재료: 케첩이나 발사믹크림



1. 소시지는 송송 썰어서 준비하
 고, 양송이버섯도 잘라주고, 피망, 양
 파도 잘게 썰고, 청양고추도 송송 썰
 여서 준비한다.



2. 달군 팬에 기름을 살짝만 두
 르고, 준비한 모든 재료들을 넣고 1분
 정도 달달 볶는다.



3. 볶은 재료를 볼에 담고, 마요
 네즈, 씨겨자, 설탕, 후춧가루를 넣고
 잘 섞어 준다.



4. 3에 다시 피자치즈(1컵)를 넣
 고 고루 섞어 준다.



5. 섞은 재료를 식빵 위에 고루
 올려 준다.



6. 180도로 예열한 오븐에 넣고
 7-10분 정도 구워 준다.(구워지는 것
 을 봐가면서 온도와 시간을 조절하
 세요. 뒷면이 살짝 노릇하게 구워지
 고, 타지 않도록).



7. 다 구워졌으면 꺼내서 취향
 적 피자토스트 위에 발사믹 크림이
 나 케첩을 뿌려 먹어도 좋다.



스페셜

한방침 + 물리치료

Acupuncture + Massage

10번 패키지 구입시 1번 Free



“제할 통증 전문”

2022 Top Doctors of Excellence Acupuncturist에
 선정된 여성 한의사가 세심하게 상담해 드립니다.

침

부항

뜸

보약



공진단 선물용
 상품권도 판매합니다.

- *쌍화탕
- *녹용대보탕
- *심전대보탕
- *각종 한방 TEA

각종 보험, 통증, 한약, 교통사고
 건강상담, 메디케어, 메디케어(Advantage)
 Clever Care, HSA, FSA 환영



푸른솔한의원

PINETREE ACUPUNCTURE

월 - 금 9:00 AM ~ 6:00 PM 토 10 AM ~ 1 PM 일 Closed

714.736.0208

2619 W. Orangethorpe Ave. Fullerton, CA 92833

애나하임점 GRAND OPENING

名人

명인만두

MYUNG IN DUMPLINGS

만두에도 名品이 있습니다

알찬속으로 정성스럽게 직접 빚어내어
 장인의 손맛이 살아있는 맛있는 만두집!

Since 2007



Anaheim
 T.714.603.7399
 821 N Euclid St.
 Anaheim, CA 92801

Buena Park
 T.657.529.1068
 6771 Beach Blvd.
 Buena Park, CA 90621

LA
 T.213.381.3568
 3109 W. Olympic Blvd.
 Los Angeles, CA 90006

North Ridge
 T.818.280.6001
 19520 Nordhoff St. #4
 Northridge, CA 91324

Federal Way
 T.253.838.1180
 33310 Pacific Hwy. S. #408
 Federal Way, WA 98003

Las Vegas
 T.702.227.0601
 6085 S. Rainbow Blvd.
 Las Vegas, NV 89118