

데리야끼소스오므라이스

등이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



오므라이스는 아이들이 참 좋아해요.  
 보통 오므라이스는 케첩을 넣고 달달 볶은 밥으로 만드는데요, 이번 오므라이스는 달콤한 데리야끼소스를 이용한 요리랍니다. 학교 마치고 돌아온 아이들이 정말이지 게 눈감추듯 순식간에 먹어치운 오므라이스랍니다.  
 케첩소스 오므라이스에 익숙한 아이들도 이렇게 해주면 참 좋아할 거예요. 엄마도 아빠도 어른들도 함께 드세요. 예쁘게 만든 모양이 아까워 주저하지 말고 푹푹 맛있게 드세요.

**Recipe**  
 (2-3인분)  
 (밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 밥(2공기), 달걀(3개), 소시지(1개), 양파(4분의 1개), 당근(6분의 1개), 피망이나 파프리카(5분의 1개), 양송이버섯(4개) ◆ 데리야끼소스 재료: 간장(2), 굴 소스(1), 청주(2), 설탕(2), 생강즙(1), 물(3분의 2컵), 녹말가루(0.5) ◆ 양념 재료: 소금, 후춧가루(적당량)



1. 데리야끼소스재료를 먼저 잘 섞고, 중불에서 계속 저어가면서 농도가 나도록 끓여 데리야끼소스를 만드다.(시판되는 데리야끼소스를 이용해도 좋아요.)



2. 소시지, 양파, 당근, 피망이나 파프리카는 볶음밥에 넣기 좋도록 잘게 다져 팬에 기름을 적당히 두르고, 재료들을 넣고 달달 볶는다.



3. 따뜻한 밥을 넣고 골고루 섞어 볶다가 미리 만들어 놓은 데리야끼소스를 약 7-8숟가락 정도 넣고 고루 잘 섞어 볶아준다.



4. 맛을 보아 소금, 후춧가루를 적당히 넣고 간을 해주면 볶음밥은 완성! 완성된 볶음밥은 따로 담아둔다.



5. 충분히 달군 팬에 기름을 얇게 펴바른 후, 약간의 소금을 넣고 잘 풀은 달걀을 2분의 1만 붓고 펼쳐 익히고, 뒷면이 반쯤 익었을 때 볼을 끄고, 미리 볶아둔 밥을 적당히 올린 후 포개준다.



6. 남은 데리야끼소스에 얇게 썬 양송이버섯을 넣고 한 번 끓이고, 오므라이스 위에 적당히 끼얹어 내면 끝.



**JSK 건축, 플러밍**



물  
새  
요  
:

Lic #1049049 **재해복구 전문업체**

**제이킴**  
**714.249.5469**

**용접 및 하우스 리모델링**  
**모든 것 해결해 드립니다**



철대문 제작/설치 및 펜스 설치  
 녹슬어 떨어지거나 망가진 곳  
 플러밍, 페인트, 타일, 에어컨  
 LED Light, Slipfence  
 식당, 하우스, 화장실 리모델링, 캐비닛  
 Metal Door, 콘크리트, 방범창살, 핸드레일

**SK Construction**  
**건축·설비** 펜스/플러밍/리모델링  
**909.969.3669**

**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
- 무통 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**