

볶음라면

등이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



라면, 우리 일상에 없어서는 안될 음식이지요. 특히 혼자 사는 사람들에게는 거의 주식으로 여겨지기도. 종류도 정말 많아요. 또, 종류만큼 조리법도 정말 다양하지요. 전통적인 라면 조리법처럼 끓여서 먹어도 좋지만 색다른 라면 요리를 원하신다면 볶음라면은 어떠세요? 조리하기도 쉽고 맛도 새롭고…… 볶음라면에도 여러 가지가 있겠지만 저는 일본의 인기 있는 야키소바를 따라해 봤어요. 새콤달콤 짭조름하게 볶아내니 없던 입맛도 절로 돌아오네요. 달걀프라이를 반숙해 곁들이면 맛이 한결 부드러워진답니다. 색다른 라면 요리 볶음라면, 오늘 간식으로 어떠세요?

Recipe

(1인분)
(밥숟가락 계량)

- ◆ 필수 재료: 양배추(3장), 베이컨(2장), 양파(1/4개), 마늘(2쪽), 라면(1봉)
- ◆ 선택 재료: 달걀(1개) ◆ 소스: 설탕(0.5), 간장(2), 우스터소스(3)(우스터소스 대신 돈가스소스를 넣어도 좋아요.)



1. 양배추, 베이컨은 굵게 썰고, 양파는 채 썰고, 마늘은 얇게 썰고, 소스는 재료를 함께 섞어 둔다.



2. 끓는 물에 라면을 넣고 50% 정도 익혀 건져 둔다.



3. 달군 팬에 식용유(1)를 둘러 달걀프라이를 한다.



4. 달군 팬에 식용유(2)를 두르고 마늘과 양파를 볶아 향을 낸다.



5. 베이컨과 양배추를 넣고 양배추의 숨이 죽을 때까지 중간 불에서 볶는다.



6. 약한 불로 줄여 삶은 라면과 소스를 넣고 골고루 비빈 후 달걀프라이를 곁들여 마무리(취향에 따라 먹기 직전 가쓰오부시를 곁들이세요).

이불명가

콘테이너 입고기념 30% OFF

King size 이불 & 이불커버 **상품입고**
봄, 여름 신상품 **new**

한국 신세계 백화점에 들어가는

아르페지오 혼수이불

혼수이불, 고급 모달 이불
알러지케어 침구류, 호텔용 고밀도 이불



한국 면 잠옷 세트 **30% SALE**

- 호주산 양모 사용
- 목화솜 순면 고밀도 패드
- 봄/여름용, 물빨래 가능
- 아사면 60수 줄지패드
- Made in KOREA
- 아사면 60수 워싱 패드
- 프리미엄 고밀도면 100%

T. 714.735.8836

4560 Beach Blvd, #101, Buena Park, CA 90621

KSPA 옆



웰컴치과그룹



• 이주영(JustinLee)DDS
• 로마린다 치대 졸업

B B B 만을 고집하는 웰컴치과
Best Price Best Quality Best Service

가격이면 **가격!** 품질이면 **품질!**
실력이면 **실력!** 모두 자신있습니다.
믿고 맡길 수 있는 웰컴치과는 **친절합니다.**
명문대 출신 실력있는 의사 선생님들이 친절히 치료해 드립니다.

시니어들을 위한
다양한 보험을 받고 있습니다

PPO 및 각종보험 환영

- 메디칼
- 앤섬블루크로스
- 휴메나 골드플러스
- 유나이드 헬스케어 (AARP Medicare Advantage)
- 클레버케어
- PPO Insurance



애나하임

714.552.5373

1201 N. Euclid St.
Anaheim, CA 92801

한인타운

213.381.2827

2500 W. 8th St. #106
LA, CA 90057