

삼겹살구이덮밥

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



삼겹살은 한국 사람이라면 누구나 좋아하지요. 그런데 삼겹살은 흔히 구워서 쌈으로 먹거나 불고기 양념 등을 해서 먹거나 하는데 오늘은 삼겹살로 덮밥을 만들어 보았어요. 바삭하게 구운 삼겹살과 싱싱한 양파채가 참 잘 어울리는 삼겹살구이덮밥입니다. 무엇보다 손쉽게 만들 수 있어 좋고, 맛까지 좋답니다.

막지어 딱딱근한 밥에 삼겹살, 그리고 싱싱한 양파채를 함께 먹으면 그 맛이 일품입니다.

삼겹살로 만드는 맛있는 덮밥 한그릇!

누구나 잘 먹어서 가족을 위해 제가 자주 해주는 요리입니다. 늘 무엇을 해서 먹을까 고민일 때, 삼겹살을 가지고 손쉽게 만들 수 있는 한그릇 덮밥을 만들어 보세요!

온 가족이 반기는 맛있는 덮밥 요리가 될거예요.

Recipe

2인분
(저울 및 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 밥(2공기-400g), 삼겹살(300g), 양파(2분의 1개), 부추(10줄기)
- ◆ 밑간 재료: 소금, 후춧가루(적당량) ◆ 간장소스 재료: 다진 마늘(0.5), 양조 간장(3), 맛술(2), 청주(2), 올리브오일(2), 생강즙이나 가루(약간), 후춧가루(약간)



1. 삼겹살에 밑간 재료인 소금, 후춧가루를 솔솔 뿌린다.



2. 썰은 양파와 부추를 함께 섞어 찬물에 10분 정도 담가 두었다가 꺼내 물기를 제거한다. (부추가 없다면 그냥 양파채만 사용해도 좋아요.)



3. 달군 팬에 삼겹살을 올려 노릇바삭하게 굽는다.



4. 구운 삼겹살을 먹기 좋게 한입 크기로 썬다.



5. 간장소스 재료를 한데 넣고 바글바글 끓여 주무룩 흐를 정도의 농도가 되도록 덮밥 소스를 만든다.



6. 완성 그릇에 따뜻한 밥을 담고, 그 위에 양파부추채를 올리고 구운 삼겹살을 올린 후, 소스를 취향껏 뿌려내면 끝.

SHARON 미용실
BARBER & BEAUTY

GRAND OPENING
빅세일

남자커트 \$15

남, 여 펌 & 컬러
\$50^{UP}

매직스트레이트
\$120^{UP}

T. 714.331.5485

6031 Orange Ave., Cypress, CA 90630

소 잃고 외양간 고치시겠어요?
값비싼 소송을 예방하세요!

ADA-장애인 법



- 사업
- 임대
- 쇼핑센터
- 각종 시설

법적 준수 확인

*건물이나 시설에 장애인 접근성 관련 법규가 적용되었는지 확인하고 평가합니다.
(장애인 주차 구역, 엘리베이터, 화장실 등)

Philip Lee CASp-1154

T.213.820.5084 / 714.920.5895

Linda Beauty

린다뷰티영구화장

Permanent Make-up

메이크업 아티스트

~~\$350~~

\$250

<특가세일>

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