



잘 말아주면 특별하게 말아주세요. 우리가족 건강에 최고!

오리김밥

이렇게 준비하세요!

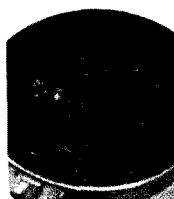


재료 : 밥 4공기(800g), 훈제오리 100g, 깻잎 10장, 김밥 단무지 5줄, 맛살 3줄, 계란 2개, 당근 1/2개, 양파 1/2개, 표고버섯 5개, 소금 조금, 식용유 1숟가락 **양파+당근 양념** : 간장 1숟가락, 설탕 1/2숟가락, 고추 가루 1/2숟가락, 참기름 1/2숟가락 **버섯 양념** : 간장 1숟가락, 설탕 1/2숟가락, 다진마늘 1/2숟가락, 맛술 1숟가락, 참기름 1/2숟가락

- ❶ 훈제오리를 길게 썰어서, 팬에 구워줍니다.
- ❷ 양파와 당근은 채를 썰어서 준비한 양념을 넣어 볶아주고,
- ❸ 표고버섯도 편으로 썰어서 준비한 버섯양념을 넣고 볶아줍니다.
- ❹ 그외 단무지와 맛살도 준비하고, 계란은 부쳐주고, 깻잎도 준비해 주세요.
- ❺ 김에 밥을 펼쳐주고 깻잎을 올려준 후, 나머지 재료들을 올려서 돌돌 말아주면 햄 대신 더욱 쫄깃하고 맛있는 훈제오리가 들어간 오리김밥이 완성됩니다.



❶



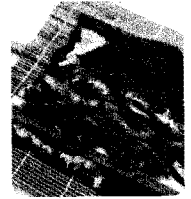
❷



❸



❹



❺