후다닥 5분이면 폼나게…
햄스테이크

이렇게 준비하세요!

재료

오리고기햄 2/3개, 파인애플 4쪽,
키위 1개, 방울토마토 4~5개

파인애플소스

파인애플 통조림국물,
물녹말1숟가락(물 1숟가락 + 녹말 1숟가락)

만드는 방법

1 오리고기햄을 준비합니다. 햄을 1cm 정도의 두께로 두툼하게 잘라주세요.

2 팬을 달군 후 슬라이스한 파인애플을 앞뒤로 구워줍니다.

3 파인애플을 굽고 난 후 잘라둔 햄을 구워주세요.

4 구워진 햄 위에 파인애플을 얹고 슬라이스해서 자른 키위와 토마토를 얹어줍니다.

5 소스 팬에 파인애플통조림국물을 넣고 바글바글 끓어오르면, 물녹말을 부어 살살 저어 걸쭉한 상태로 만들어 4에 뿌리며 마무리하세요.

TIP

그릴팬을 사용하면 파인애플과 햄에 그릴자국이 새겨져서
훨씬 먹음직스러워 보여요.