

■ 닭고기 덮밥 □

<재 료>

닭고기.....200g	쌀.....3컵
당근.....½개	포고버섯.....3개
그린피이스.....2T.S	은행.....12개
간장.....2T.S	정종.....2T.S
달걀.....1개	소금.....1t.s
기름.....1T.S	

<만드는 법>

- ① 닭고기는 살로 잘게 썰다.
- ② 당근도 껍질을 벗겨 잘게 썰다.
- ③ 버섯은 물에 불렸다 꼭지를 떼고 가늘게 채썬다.
- ④ 은행은 살짝 비쳐서 얇은 껍질을 벗긴다.
- ⑤ 쌀을 씻어 닭고기 당근 포고 그린피이스를 넣고 물 3컵 간장 정종 소금을 넣고 보통 밥 하듯 한다.
- ⑥ 달걀은 황, 백을 나누어 지단을 부쳐서 채로 썰다.

<담는 법>

따뜻할 때 그릇에 담고 은행을 몇개씩 얹고 달걀 지단을 보기 좋게 얹고 식사한다.

■ 달걀 국수 □

<재 료>

달걀.....3개	국수.....200g
멸치국물.....2컵	간장.....1T.S
정종.....1T.S	파.....1뿌리
썬갓.....小1단	후추.....½t.s
소금.....2t.s	

<만드는 법>

- ① 국수는 가닥을 세워 끓는 물에 삶도록 하고 서로 붙지 않도록 잘 저어야 한다. 삶아서 냉수에 헹구어 사리를 만들어 놓는다.

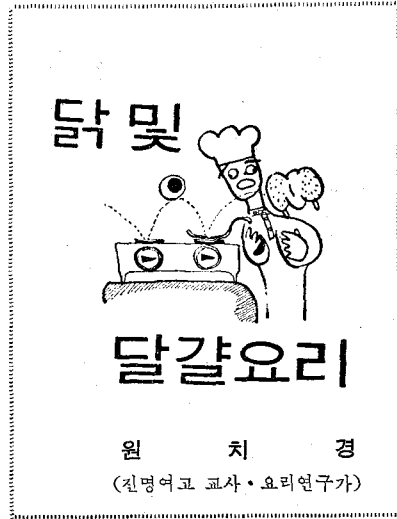
② 멸치 국물을 만든다. (고기가 있으면 고기 국물도 좋음)

③ 멸치 국물을 냄비에 담고 간장 정종 소금으로 간을 하고 달걀을 깨어 함께 풀어서 넣는다. (계란은 한소끔 끓을 때 넣음)

④ 파는 채썰어 넣고 썬갓을 한열에 넣고 더운 국물을 국수 담은 그릇에 붓고 후추가루를 약간 뿌린다.

<담는 법>

국수는 식사 직전 따끈하게 끓는 물에 튀겨 국물을 따끈하게 준비 하였다 곧 부어 낸다. 파나 썬갓 등은 넣고 오래 끓이지 않도록 주의 한다.



■ 반숙달걀에 핑그소오스 얹음 □

<재 료>

계란.....4개
감자.....1개
적(赤) 포도주.....1T.S
우유.....1컵
버터.....1T.S
밀가루.....1.5T.S

<만드는 법>

① 끓는 물에 4분간 삶아서 찬물에 넣었다가 껍질을 벗기어 다시 따뜻한 물에 넣어 식지 않게 한다.

② 감자는 껍질을 벗기어 1cm 4방으로 썰어 삶는다.

③ 버터를 냄에 녹이고 밀가루를 넣고 약한 불에서 저어가며 우유를 조금씩 넣고 화이트 소오스를 만들고 거기에 붉은 포도주 또는 토마토 푸레이를 넣어 핑크 소오스를 만든다.

<담는 법>

약간 우묵한 그릇에 감자 삶은 것을 밑에 놓고 계란을 그 위에 놓고 핑크 소오스를 얹어 따뜻할때 식사한다. □□