



치즈샌드지짐

〈만드는 법〉

- ① 블럭치즈는 0.5cm 두께로 납작하게 썰어 놓는다.
- ② 식빵에 블럭치즈를 놓고 식빵으로 맞닿은 후 식빵 가장 자리를 잘라낸다.
- ③ 우유에 계란 노른자를 넣어 잘 풀어 놓는다.
- ④ ②의 식빵은 ③의 우유에 적서 후라이팬에 버터를 녹이고 노릇노릇하게 지져낸다.
- ⑤ ④의 식빵은 3~4 등분하여 접시에 담고 레몬 썰은 것과 토마토를 곁들여 담는다.

〈재 료〉

식빵	4장
블럭치즈	100g
토마토	3개
레몬	3쪽
우유	1/2컵
계란노른자	1개
버터	

우유를 이용한 요리



치즈볶음밥도시락

〈재 료〉

밥	1인분
블럭치즈	30g
표고버섯	2장
양파	1/4개
당근	20g
완두콩	2큰술
포션치즈	3개
오이 래디쉬(빨간무).....	2개
딸기	
식용유, 소금, 후추	

〈만드는 법〉

- ① 밥은 고실고실하게 지어 놓는다.
- ② 치즈는 0.5cm각으로 썰어 놓는다.
- ③ 표고는 물에 불려 씻은 후 물기를 짰 후 잘게 썬다.
양파, 당근도 같은 크기로 썬다.
- ④ 완두콩은 통조림으로 체에 받혀 물기를 없앤다.(햇 완두콩은 삶아서 썬다.)
- ⑤ 팬에 기름을 넣고 표고, 양파, 당근을 넣어 볶다가 완두콩과 밥을 넣어 고루 잘 섞은 후 치즈를 넣고 소금, 후추로 간을 맞추어 치즈볶음밥을 만든다.
- ⑥ 포션치즈에 칼집을 넣고 오이, 빨간 무우를 얇게 썰어 끼운다.
- ⑦ 도시락통에 치즈볶음밥을 담고 포션치즈와 딸기를 곁들여 담는다.