

대패삼겹살 버터 볶음밥

10분

난이도 쉬움

1인분

라면보다 쉬운 초간단 삼겹살 버터밥!



재료 7



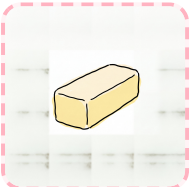
밥

1공기



대패삼겹살

150g



버터

15g



소금

적당히

○ 후추 적당히 ○ 다진 마늘 1숟갈
○ 진간장 2숟갈

세프의 팁

💡 대패삼겹살에서 나오는 기름과 버터가 섞여 극강의 고소함을 냅니다.

💡 마지막에 김가루나 통깨를 뿌려 먹으면 더욱 맛있습니다.

조리 순서

1

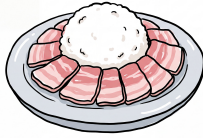


밥 올리기

프라이팬 중앙에 공기밥 한 그릇을 동그랗게 얹어 올립니다.

“우선 팬에 밥 올리고”

2



삼겹살 두르기

밥 주변으로 대패삼겹살을 먹고 싶은 만큼 등글게 둘러줍니다.

“삼겹살 원하는 만큼 올리고”

3



버터와 밀간 하기

밥 위에 버터 한 조각을 얹고, 소금과 후추를 골고루 뿌려 밀간을 합니다.

“버터 요만큼이랑 소금 후추”

4



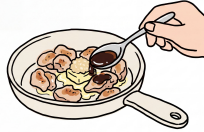
중불에서 익히기

중불

불을 중불로 켜고 대패삼겹살의 숨이 죽고 익을 때까지 가만히 기다립니다.

“중불에서 삼겹살 숨죽을 때까지”

5



양념 넣기

고기 숨이 죽으면 다진 마늘 1숟갈과 진간장 2숟갈을 버터 위에 넣어줍니다.

“다진 마늘 한숟갈에 진간장 두숟갈”

6



다 같이 볶기

숟가락으로 모든 재료와 양념이 골고루 섞이도록 잘 볶아 완성합니다.

“다 같이 볶으면 끝이에요”

