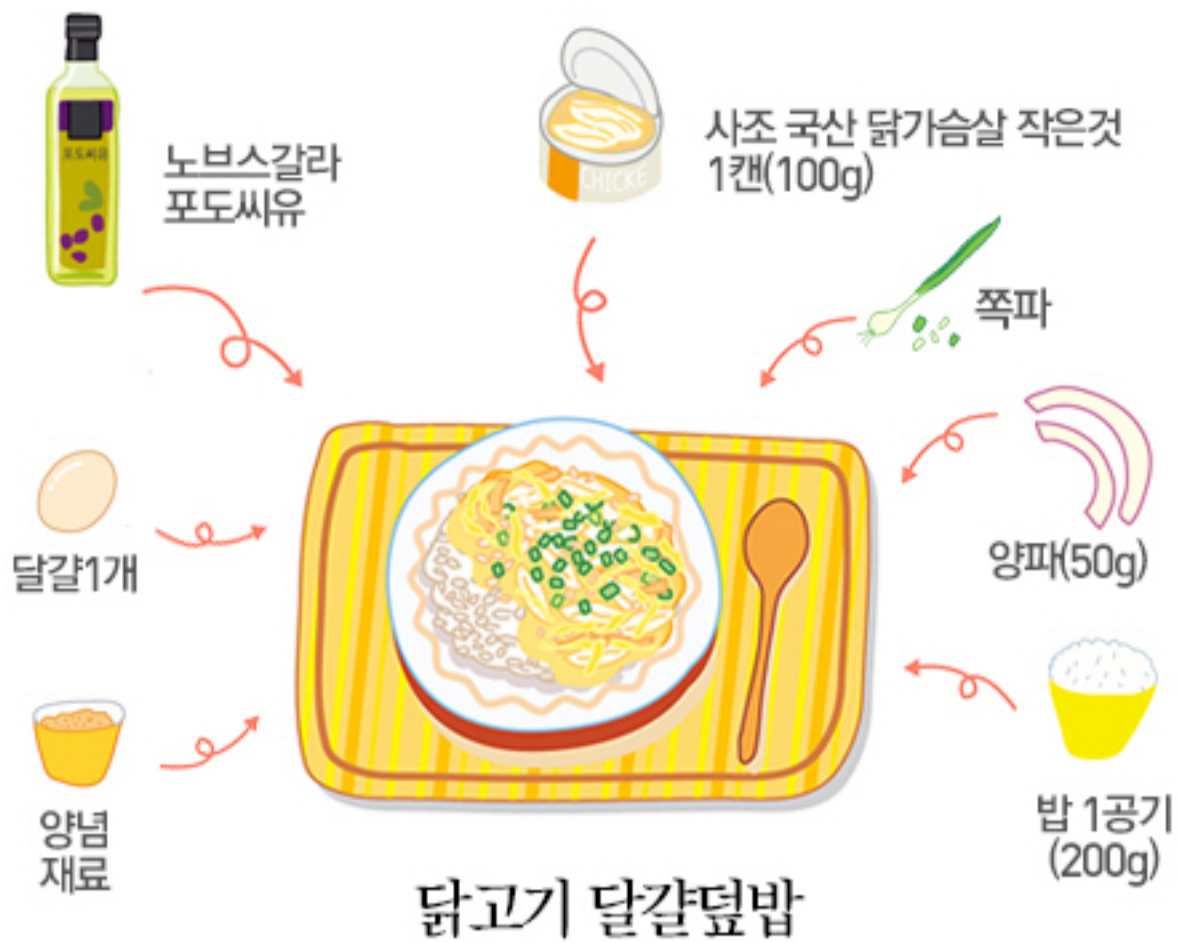


# 닭고기 달걀덮밥



## 준비재료

양파 1/4개(50g), 쪽파 1줄기(8g), 노브스갈라 포도씨유, 사조 국산 닭가슴살 작은것 1캔(100g), 달걀 1개, 밥 1공기(200g), 양념재료

\* 1인분 기준

## 양념재료

이스프링 물 1/4컵(50ml) + 정기품 달인 맛간장소스 1과 1/2ts + 마늘 1ts + 통조림국물 2TS + 후춧가루

### Step 1

양파는 가늘게 채 썰고, 쪽파는 송송 썰어줍니다.

### Step 2

중형 프라이팬에 노브스갈라 포도씨유를 두르고 양파를 넣어 암웨이 쿼인덕션레인지 10번으로 30초, 사조 국산 순 닭가슴살을 넣어 2분간 볶는다.

### Step 3

2step에서 만든 양념 재료를 넣고 암웨이 쿼인덕션레인지 8번에서 끓어오르면 달걀을 풀어 넣고, 30초간 끓인 후 불을 끄고 1분간 가만히 둔다.