



## 2분이면 끝! 김치 잠발라야

### · 재료

[주재료] 엔듀이소시지 40g, 볶음 김치 80g, 새우(소) 90g, 베이컨 45g

[부재료] 파프리카 80g, 완두콩 20g, 양파 100g, 대파 40g, 다진마늘 5g, 홀토마토(통조림) 120g, 버터 10g, 파슬리가루 0.2g, 케이준시즈닝 10g, 파프리카파우더 2g, 크러쉬드페퍼 0.2g, 즉석밥 2-3인분, 식용유, 소금, 후추 약간

### · 소스

### · 조리 포인트

김치와 케이준 시즈닝을 적합한 비율로 섞어 한국인도 부담 없이 즐길 수 있는 “김치 잠발라야”입니다. 엔듀이소시지와 토마토소스를 넣어 이국적이면서도 볶음 김치로 맛의 포인트를 주었죠. 볶음밥과 리조또 사이의 질감인 잠발라야의 특성상 덮밥 형태로의 변형이 가능하며, 대중적으로 사랑 받는 가정간편식(HMR)상품 개발에 적합한 메뉴입니다.



### 조리방법

1. 베이컨은 두께 1cm로 썰고, 새우는 케이준시즈닝 한꼬집과 소금, 후추로 간한다.
2. 엔듀이소시지는 두께 0.5cm로 썰고, 토마토홀은 가위로 먹기 좋게 다진다.
3. 양파와 파프리카는 두께 0.5cm x 0.5cm로 다지고, 대파는 송송 썬다.
4. 중불의 팬에 식용유 1큰술을 두른 후, 베이컨과 엔듀이 소시지를 넣고 1-2분간 볶는다.
5. 그 후 새우를 함께 넣고 센불에서 1분 이내로 빠르게 볶은 후 접시에 옮긴다.
6. 같은 팬에 다진마늘, 양파를 넣고 2분간 중불에서 볶은 후 파프리카와 볶음 김치를 넣고 1-2분간 더 볶는다.
7. 케이준시즈닝, 파프리카파우더, 크러쉬드페퍼 한꼬집을 넣고 1분 이내로 재료와 잘 섞어가며 볶는다.
8. 뒤이어 바로 볶아둔 베이컨, 엔듀이소시지, 새우와 완두콩, 홀토마토를 넣고 잘 섞어가며 잠발라야 소스를 만든다.
9. 소스가 끓기 시작하면, 즉석밥을 넣고 남부식 잠발라야 질감이 나게 볶는다. 마지막에 버터를 넣고 기호에 맞게 소금, 후추로 간하여 김치 잠발라야를 완성한다.  
※ Tip : 상황에 따라 물을 추가하여 잠발라야 질감이 나게 볶아주세요.
10. 완성용 접시에 담은 후 케이준후레이크(=파슬리가루 + 크러쉬드페퍼 + 케이준시즈닝)를 기호에 따라 추가로 곁들여 김치 잠발라야를 완성한다.