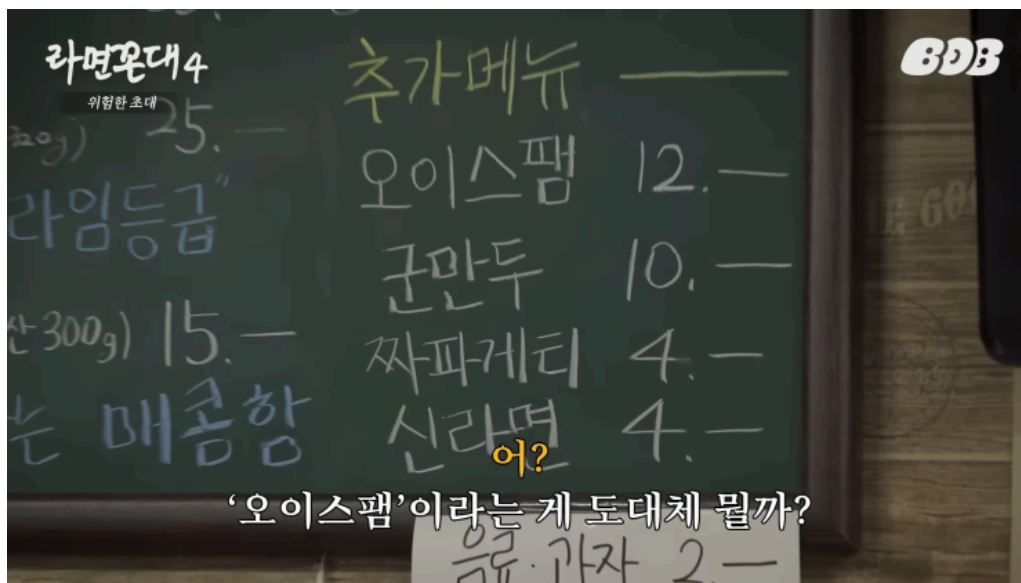




저는 유튜브를 참 많이 봅니다
저 같은 사람을 유튜브 망령이라 부른대지요
얼마 전 유튜브에서 이런 영상(링크)을 봤습니다



출처: 더 밥 스튜디오 - 라면존대4 EP.06

'오이스팸'이라는 게 도대체 뭘까?
저도 궁금했습니다
워낙 생소한 조합에 단순한 요리라 그런지, 검색해도 오이 스팸 김밥이나 무스비 정도만 나오더라고요

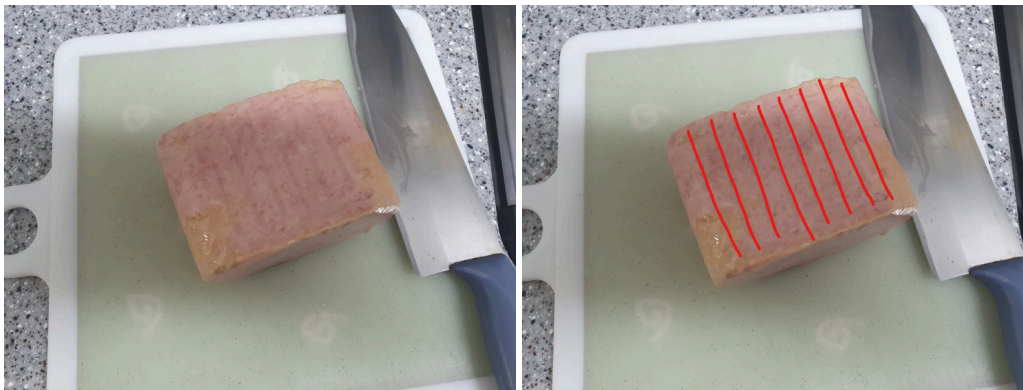


출처: 더 밥 스튜디오 - 라면ponde4 EP.06

단서는 영상의 사진 한 장뿐

마트에서 재료들 사다가 따라 해봤습니다

오이스팸이라는 이름 그대로 오이와 스팸만 사 오면 됩니다



스팸은 캔에서 길이가 짧은 쪽 면을 힘주어 눌러 빼면 잘 빠집니다

사진 속 스팸을 잘 보면 움푹 팬 부분이 선처럼 보이는데, 이 부분을 따라 스팸을 잘라주면 됩니다

선 없는 부분도 적당히 다른 조각 크기에 맞게 잘라주면, 영상 속 사진처럼 9조각이 나옵니다



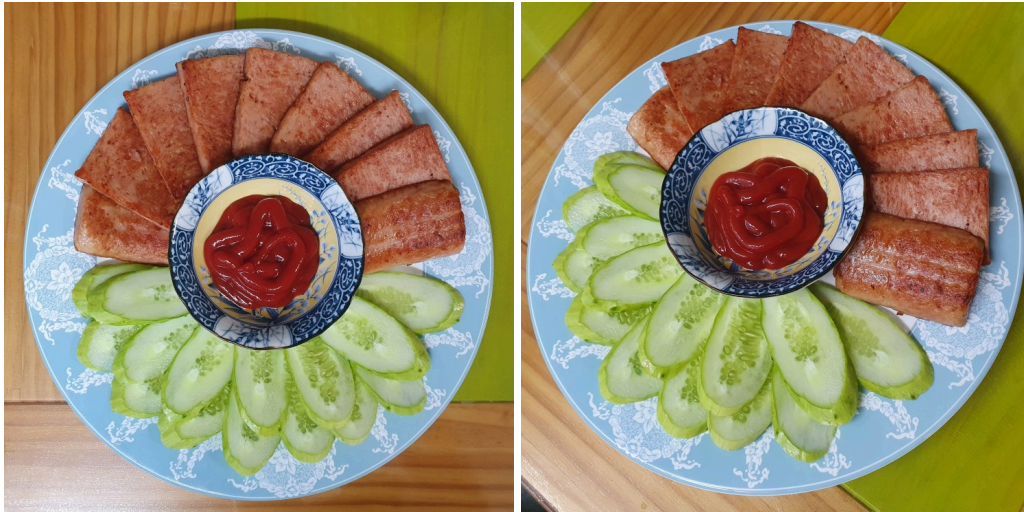
출처: MBN '알토란' 방송 캡처

오이는 쓴맛이 덜해 생으로 먹기 좋은 백오이로 사옵니다

딱 봐도 백오이가 이름 그대로 좀 더 하얗습니다

적당히 헹궈준 뒤 표면적 넓게, 두께 일정하게 맞추는 데 신경 쓰면서 어슷 썰어주면 됩니다

영상 속 사진 보니 15조각 썰었더라고요



구워진 스팸과 어슷 썬 오이에 케첩까지 플레이팅 마친 모습입니다

위쪽 영상 사진과도 한 번 비교해 보세요

스팸에 마이야르 반응이 좀 더 길게 나타난 것만 빼면 꽤나 비슷하지 않나요?

맛은 괜찮았습니다

짜고 부드러운 스팸과 싱겁고 아삭한 오이를 함께 먹으니 식감도 다양해지고 잘 맞더라고요

케첩 대신 마요네즈 곁들여도 좋을 것 같았습니다

다만 스팸의 짠맛을 오이가 중화해 주기에는 역부족이었네요

아까 썰고 남은 오이 와작와작 씹어 먹었습니다

스팸 비율을 줄이고 오이 비율을 늘려야 할 듯합니다

다시 영상 사진을 보니 살짝 데쳐서 구운 것 같기도 합니다

그럼 마이야르 반응이 열게 나타난 것도 설명이 되고요

스팸 용량도 저는 오리지널 스팸 300g을 썼는데, 다시 보니 200g 같기도 하네요

이런 부분 참고해서 나중에 술안주, 밥반찬 마땅치 않을 때 한 번 따라 해보세요!

