감자구이치즈그라탱

둥이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상

오늘은 감자를 구워서 그라탱을 만들어 보았어요. 보통 감자그라탱은 감자를 쪄서 으깬 것으로 만드는데요, 감자 자체를 껍질째 구워서 조리를 해서 먹으면 그 맛이 아주 좋더라고요. 그래서 그라탱에도 적용을 해보니 역시나 더 고급지고 맛도 훨씬 풍부해 지더군요.

감자를 먼저 버터에 구워 풍미를 주고, 위에 새우와 대파 미리 볶은 것을 토핑하니 그 맛이 완전 대박!! 비주얼도 딱 고급진 레스토랑에서 먹을법한 그런 비주얼이랍니다.

구운 감자와 토핑과 치즈를 같이 섞어서 먹으면 아주 맛있어요. 조금 더 부드럽게 드시고 싶다면 토마토소스와 생크림을 함께 섞은 로제소스를 사용하셔도 좋다는 거!

또 저는 모짜렐라치즈만 사용했는데요, 다른 종류의 치즈를 함께 사용하셔도 좋답니다.

너무 짜지지 않게 주의해서 만드세요.

Recipe
(2~3인분)
(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 감자(중 2개-300g), 새우살(중간 사이즈 15마리), 양파(4분의 1개-50g), 대파(2분의 1대), 버터(2), 허브맛소금(적당량), 토마토소스(1컵), 모짜렐라치즈(1컵)

1. 감자는 껍질을 그대로 두고 깨끗하게 씻어 0.5cm 두께로 동그란 모양을 살려 썬다.

2. 달군 팬에 버터를 두르고 썬 감자를 앞뒤로 노릇하게 구운 후, 다 익으면 허브맛소금을 적당량 뿌려 살짝 간을 해 따로 둔다.

3. 새우살은 씻어 먹기 좋게 2~3등분 하고, 양파는 잘게 다지고, 대파는 송송 썰어 준비한다.

4. 다시 달군 팬에 버터를 살짝 두르고, 새우살과 양파, 대파를 넣고 달달 볶다가 허브맛소금으로 살짝 간을 해서 토핑을 만든다.

5. 오븐용기에 토마토소스를 적당히 펴서 바르고 구운 감자를 펼쳐 놓은 후 다시 토마토소스를 펴서 바르고, 또 구운 감자를 펼쳐 놓기를 반복한다.

6. 오븐 용기에 딱 맞게 구운감자와 토마토소스를 켜켜히 올려주고, 마지막으로 모짜렐라치즈와 준비한 토핑을 올린다.

7. 180도로 예열한 오븐에 넣고 10~20분간 구워주면 끝.

※ 오븐에 따라 시간을 조절해 주고, 굽다가 마지막에 그릴(윗불)로 해서 윗면이 먹음직스럽게 구워주면 됩니다.

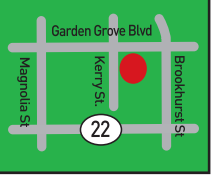
가든그로브 비타민 전문점

Organic Vitamins

- 500종류 정도의 비타민과 원료구비
- 비타민 원료 : 아사이, 마퀴, 블루베리, 고지베리베리, 아로니아, 그라비올라, 크랜베리, 비타민나무, 여주농축액, 차콜, 콜라겐, 블렉커런트, 모링가, 로얄제리원액, 페루산삼, 마카, 트리뷸러스(산삼보다 높은 사포닌 함유)

이제 비타민은 전문점에서
정확한 진단 후 복용하세요.

Tel. (714)534-4938
9972 Garden Grove Blvd #G
Garden Grove, CA 92844

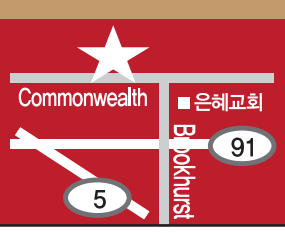


도깨비 동굴김치

동굴에서 김치가 나왔다?

- 말린대추
- 대추절편
- 대추진액

- 친환경 웰빙 김치
- 신선한 재료
- 순국산 재료

진하게 다려진 대추차!

농수산 마트 T.714-403-1230
1811 W Commonwealth Ave. #M, Fullerton, CA 92833 (일요일 휴무)