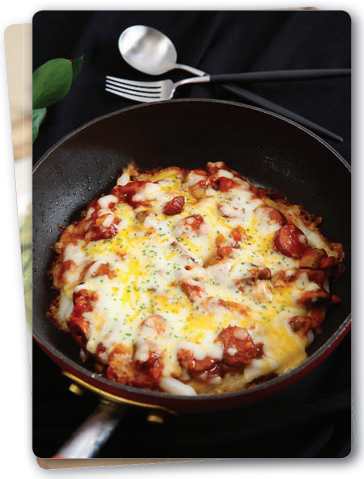
떠먹는 떡꼬치

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



오늘은 떡볶이떡으로 만드는 간식입니다. 사실은 피자떡꼬치 하려고 하다가 너무 귀찮아서 이렇게 프라이팬에 한꺼번에 부쳐봤어요. 그렇게 만들어 놓고보니 이름을 지어야 하니까 떠먹는 떡꼬치가 되더라는.

떠먹는 피자도 있듯이 이것도 포크로 찍어서도 먹고 떠서도 먹게 되는 떡꼬치니까 떠먹는 떡꼬치로 이름 지었어요.

프라이팬째로 떠서 먹는 떡꼬치! 하나하나 떼어서 먹는 재미가 느껴져요.

뜨거울 때 서로 눈치보지 말고 후다다닥 떠서 드시는 것이 최고!! 떡이 푹 퍼진 맛이 아니라 쫄깃쫄깃 꾸덕꾸덕한 그런 맛이지요. 자~ 그럼 만들어 볼까요?

Recipe

(2~3 인분)
(밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 떡볶이 떡(4줌-200g), 소시지(1개-100g), 양송이버섯(5개) 양파(4분의 1개), 피망(4분의 1개), 피자치즈(1컵), 식용유(3)

◆ 양념장 재료: 고추장(1), 케첩(3), 간장(0.5), 다진 마늘(0.5), 설탕(1)

1. 떡볶이떡은 최대한 가는 것을 사용하거나 굵으면 길쭉하게 2등분 정도 해서 끓는 물에 넣고 2~3분 정도 데쳐서 말랑하게 만든다.

2. 소시지는 송송 썰고, 양송이 버섯은 4등분 하고, 양파와 피망은 잘게 썰어서 준비한다.

3. 양념장재료인 고추장, 케첩, 간장, 다진 마늘, 설탕은 고루 잘 섞는다.

4. 팬에 기름을 살짝 두르고, 준비한 재료들을 볶다가 양념장을 넣고 달달 볶아 따로 그릇에 담아 둔다.

5. 팬에 식용유를 넉넉하게 두르고, 떡볶이 떡을 넣고 전체적으로 노릇하게 굽듯 지진다.

6. 미리 볶아 놓은 재료를 고루 펼쳐 올린 후, 피자치즈를 위에 고루 뿌린다.

7. 불의 세기를 가장 약하게 하여 뚜껑을 덮고 치즈가 녹아내리도록 뭉근하게 익혀준다. (프라이팬 뚜껑을 꼭 닫아 주어야 위쪽의 피자치즈가 자연스럽게 녹는답니다.)

8. 아랫면이 바삭하게 구워지고, 위면에 피자치즈가 먹음직하게 녹아들면 끝. (더 먹음직스럽게 보이기 위해서 파슬리가루 솔솔 뿌려줍니다.)