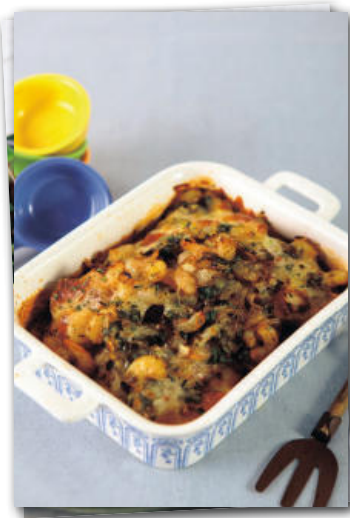


감자구이치즈그라탱

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



오늘은 감자를 구워서 그라탱을 만들어 보았어요. 보통 감자그라탱은 감자를 찌서 으갠 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 비주얼입니다.

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

또 저는 모짜렐라치즈만 사용했는데요, 다른 종류의 치즈를 함께 사용해서도 좋습니다.

너무 짜지지 않게 주의해서 만드세요.

Recipe

(2-3인분)
(중이컵과 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 잘라 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.



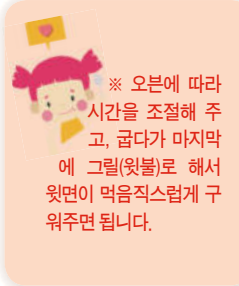
5. 오븐용기에 토마토소스를 적당히 펴서 바르고 구운 감자를 펼쳐 놓은 후 다시 토마토소스를 펴서 바르고, 또 구운 감자를 펼쳐 놓기를 반복한다.



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.

한인이 운영하는 청소재료상 중 가장 큰

Brother's
청소재료상
Janitorial Supplies



도매
최저가격



무료배송

가정용 청소기구 재료에서부터
큰 빌딩 청소 각종 기구,
재료까지 완벽하게 구비!

각종 청소기계 수리 전문!
최신 청소기계 재료 다량 확보

각종 새로 개발된 청소 약품
화장지 / 각종 종이 / 타일 / 대리석
카펫 샴프 기계 / 왁스 기계
최신형 장비 일절 구비

Open : Mon-Fri 9am-6pm / Sat 10am-4pm

(562) 920-9090
(562) 920-9595

Fax. 562-920-9596

16211 Bellflower Blvd. Bellflower, CA 90706



주택, 상가, 사업체 투자매물
무엇이든 맡겨 주십시오
아이비가 하면 틀림없습니다!



라미라다 단층집 75만불 방4 화2 1,717sf 대지 6,890sf



플러튼 싱글홈 85만불 방3 화2,5 2,300sf 1995년생



플러튼 72만9천불 방3 화1 1,246sf 대지 6,500sf



이스트베일 럭셔리 하우스 77만 4천불 방 5 화5



Leah Ivy Chang

Realtor DRE Lic: 02086695
명예부사장 Honorary Vice President
Member of NAR, CAR, PWR

LeahchangRealty@gmail.com

714.904.1202
949.501.8555

6561 Beach Blvd
Buena Park, CA 90621

8 Corporate Park #220
Irvine, CA 92606

