

감자구이치즈그라탱

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



감자를 구워서 그라탱을 만들어 보았어요. 보통 감자그라탱은 감자를 찌서 으갠 것으로 만드는데요, 감자 자체를 껍질째 구워서 조리해서 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.

구운감자와 토핑과 치즈를 같이 섞어서 먹으면 아주 맛있어요. 조금더 부드럽게 드시고 싶다면 토마토소스와 생크림을 함께 섞은 로제소스를 사용해서도 좋다는 거! 또 저는 모짜렐라치즈만 사용했는데요, 다른 종류의 치즈를 함께 사용해서도 좋답니다.

너무 짜지지 않게 주의해서 만드세요.
감자를 구워서 더 맛있는 고급진 감자요리, 감자구이치즈그라탱! 자- 만들어 볼까요?

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 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 퍼서 바르고 구운 감자를 펼쳐 놓은 후 다시 토마토소스를 퍼서 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, 굵다가 마지막에 그릴(햇불)로 해서 뒷면이 먹음직스럽게 구워주면 됩니다.

스페셜 한방침 + 물리치료

Acupuncture + Massage

10번 패키지 구입시 1번 Free



“제할 통증 전문”

2022 Top Doctors of Excellence Acupuncturist에 선정된 여성 한의사가 세심하게 상담해 드립니다.

침

부항

뜸

보약



공진단 선물용 상품권도 판매합니다.

- *쌍화탕
- *녹용대보탕
- *심전대보탕
- *각종 한방 TEA

각종 보험, 통증, 한약
교통사고, 건강상담 환영, 메디케어
메디케어 (Advantage)



푸른솔한의원

PINETREE ACUPUNCTURE

월 - 금 9:00 AM ~ 6:00 PM 토 10 AM ~ 1 PM 일 Closed

714.736.0208

2619 W. Orangethorpe Ave. Fullerton, CA 92833

VISIT US

Your Health is Our Priority

한분 한분 친절과 정성으로 섬깁니다.

행복한 약국,
웃음이 있는 약국

건강을 생각하는 약국,
정약국입니다.

각종 보험 환영(메디케어/메디케이드/HMO/PPO)

그랜드 오픈

정약국



Jung Pharmacy



정은혜 약학 박사 (Grace Jung)

건강 상담/혈압 당뇨 측정/예방 접종/처방약 조제/무료 배달 서비스/한국약 판매/비타민/건강 보조제



정약국

714.752.6027

Open hours: 월-금 9am-6pm / 토 9am-2pm | Fax: 714.676.5508

카카오톡 ID: jungrx | 6771 Beach Blvd. Ste E, Buena Park, CA 90621



소스몰 맞은편, 명인만두 옆