

감자구이치즈그라탱

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



감자를 구워서 그라탱을 만들어 보았어요. 보통 감자그라탱은 감자를 썰어서 으갠 것으로 만드는데요, 감자 자체를 껍질째 구워서 조리해서 먹으면 그 맛이 아주 좋더라고요. 그래서 그라탱에도 적용을 해보니 역시나 더 고급지고 맛도 훨씬 풍부해 지더라고요.

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 토제소스를 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 잘라낸다.



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 구운 감자와 토마토소스를 켜켜히 올려주고, 마지막으로 모짜렐라치즈와 준비한 토핑을 올린다.



7. 180도로 예열한 오븐에 넣고 10-20분간 구워주면 끝.



친환경매장

저렴합니다.
알려드립니다.
추천합니다.

관, 걸관 필요없습니다.
방부처리 하지않습니다.

장의사 이호섭



장례인도
FDR 4701
시신방부
EMB 9702
장례보험
4287740

c.714.951.2520
o.714.870.6303

Scott McAulay Family(FD 1593)
501 W Commonwealth Ave, Fullerton, CA 92832

Linda Beauty

린다뷰티영구화장

Permanent Make-up

• 메이크업 아티스트 •

매직의 손 - 30년 경력 -

- Eyebrow
- Eyeline
- Lipline
- 점, 검버섯 레이저 (5볼 or 10볼)
(한개 크기에 따라서)
- 탈모커버
- 3D 자연눈썹
(마이크로브레이딩)
- 남자눈썹 전문

★ 잘못된 영구화장 깨끗하게 문신제거!



바로 하고 나가도 티가 전혀 나지 않게
자연스럽게 원하시는 스타일로

- 영구화장 개인지도 -
(배우고 바로 손님 모실 수 있음)

T.562.896.2024

예약 문의

9828 Garden Grove Blvd. #107, Garden Grove, CA 92844