

트위스트 킬라킬라

· 재료

[주재료] 킬라피아 3개, 감자 1/2, 단호박 1/4, 고구마 1/2

[부재료] 밀가루 200g, 소금 10g, 후추 2g, 카놀라유 1000ml, 빵가루 50g, 계란 2개

· 소스

요거트 3T, 다진피클 2T, 다진양파 2T, 마요네즈 3T, 레몬즙 1T, 꿀 2T, 파슬리가루 5g, 소금 2g, 레몬 1개, 생강 20g, 꿀 1T, 오일 1T, 버터 1T, 물 100g

· 조리 포인트

킬라피아는 익히면 도미와 같은 맛과 식감을 내고 비린내가 없으며 살이 펑펑하지 않고 연하다.

그냥 구워도 맛있지만, 익숙하지 않은 생선을 좀더 친숙한 느낌의 생선가스로 색다르게 감자, 단호박, 고구마를 국수 가닥처럼 만들어 감싼 후 튀겨 내어 레몬소스, 타르타르소스와 함께 구성해 본다.



조리방법

1. 감자는 슬라이서로 손질하여 물에 담가 놓고, 단호박과 고구마를 슬라이서 하여 소금과 후추를 뿌려둔다.
2. 킬라피아에 소금과 후추를 뿌려 간한다.
3. 레몬즙을 내어 생강과 오일, 버터, 물을 넣고 약불에서 졸인다.
4. 타르타르 소스를 만든다.
5. 감자는 체에 건져 키친타올로 물기를 닦아 밀가루에 묻히고, 호박과 고구마도 각각 밀가루에 버무린다.
6. 킬라피아에 밀가루와 달걀물을 순서대로 입힌다.
7. 슬라이서 한 것을 한 겹 깔고 빵가루와 킬라피아를 올려 돌돌 말아 준다.
8. 킬라피아를 튀긴다.