

사계절을 품은 매콤한 가자미



· 재료

[주재료] 검정 가자미 300g

[부재료] 자색 고구마 1EA, 방울토마토 3EA, 대추토마토 2EA, 깔라마타 올리브 3EA, 올리브오일 35g, 레몬주스 21g, 소금 3g, 후추 1g, 샐롯 2EA, 펜넬 1/3, 유자청 21g, 버터 21g, 생크림 35g, 달래찹 14g

· 소스

청고추 3EA, 홍고추 3EA, 청양고추 6EA, 고수 3줄기, 스리라차 소스 21g, 타바스코 7g, 참나물 10g, 소금 7g, 후추 2g, 올리브오일 14g

· 조리 포인트

서양 소스 중에 베르데 소스가 있습니다. 베르데 소스가 일반인에게는 친숙하지 않지만 4계절 생산되는 고추라는 식재료를 통해서 한국인이 좋아할만한 매운 맛을 선보이겠으며, 유자토마토와 비네그렛, 자색 고구마 매쉬를 함께 곁들여서 산미와 풍미를 통해 맛의 밸런스를 잡아주겠습니다.



조리방법

1. 검정 가자미는 수분을 제거한 뒤 헤이질렛 버터를 뿌려주고, 폴렌타를 발라서 팬에서 익혀서 준비 해줍니다.
2. 2/3 정도 익힌 뒤 청양고추 소스를 뿌려 토치로 한번 지져서 색도 내고, 불맛도 줍니다.
3. 접시에 담고 그 위에 펜넬 토마토 피클을 얹어서 마무리 해줍니다.