

소금 대파 떡갈비와 버섯 들깨 소스

· 재료

[주재료] 닭고기 800g, 대파 80g, 소금/참깨 각 8g, 쪽파 80g, 도라지청 45g, 닭육수 200g, 표고버섯 2ea

[부재료] 표고버섯/느타리버섯 각 1ea, 쪽파 100g, 마늘 1ea, 양파 1/6ea, 고사리/토란대 각 100g, 파리고추 1ea

· 소스

홍게간장 3T, 참기름 9g, 들깨가루 5T, 후추 1t, 올리브오일 100g, 백후추 4g, 마늘가루 7g, 생강가루 2g

· 조리 포인트

1. 면역력 개선에 좋은 토종 벌꿀로 만든 3년 숙성된 도라지 청으로 고기의 잡내를 잡아주면서 깔끔한 단 맛을 냈다.
2. 계절에 맞는 버섯을 이용하여 버섯 들깨탕을 변형시켜 한국의 전통성을 강조해 소스로 만들어냈다.
3. 간장 떡갈비와는 다르게 소금과 도라지청과 대파를 사용해 깔끔한 떡갈비로 변형시켰다.
4. 쪽파에 홍게 간장을 더하여 떡갈비와 함께 곁들였을 때 더욱 더 풍부한 맛을 느낄 수 있게 해준다.
5. 식이섬유가 가득한 토란대와 콜레스테롤을 낮춰주는 느타리 버섯을 이용하여 식감과 담백한 맛을 추가하였다.



조리방법

<도라지청을 넣어 깔끔한 단 맛을 낸 소금 대파 떡갈비>

1. 대파를 슬라이스 해주고 토종 벌꿀로 만든 3년 숙성된 도라지 청에 있는 도라지를 다져준다.
2. 쪽파를 슬라이스 해주고 참깨를 으깨준다.
3. 먼저 소금을 넣고 치대주고 후추, 서산의 생강가루, 의성의 마늘가루를 넣어 반죽해준다.
4. 대파, 깨, 토종 벌꿀로 만든 3년 숙성된 도라지청을 넣어 잡내를 잡아주고 참기름을 넣어 반죽을 완성해준다.
5. 완성된 고기 반죽을 80g씩 분할해 타원형 모양을 만들어 팬에 기름을 두르고 색을 내어 구워준다.
6. 색이 나면 광파 오븐에 12분 정도 익혀주며 마무리 한다.

소금 대파 떡갈비와 버섯 들깨 소스

· 재료

[주재료] 닭고기 800g, 대파 80g, 소금/참깨 각 8g, 쪽파 80g, 도라지청 45g, 닭육수 200g, 표고버섯 2ea

[부재료] 표고버섯/느타리버섯 각 1ea, 쪽파 100g, 마늘 1ea, 양파 1/6ea, 고사리/토란대 각 100g, 파리고추 1ea

· 소스

홍게간장 3T, 참기름 9g, 들깨가루 5T, 후추 1t, 올리브오일 100g, 백후추 4g, 마늘가루 7g, 생강가루 2g

· 조리 포인트

1. 면역력 개선에 좋은 토종 벌꿀로 만든 3년 숙성된 도라지 청으로 고기의 잡내를 잡아주면서 깔끔한 단 맛을 냈다.
2. 계절에 맞는 버섯을 이용하여 버섯 들깨탕을 변형시켜 한국의 전통성을 강조해 소스로 만들어냈다.
3. 간장 떡갈비와는 다르게 소금과 도라지청과 대파를 사용해 깔끔한 떡갈비로 변형시켰다.
4. 쪽파에 홍게 간장을 더하여 떡갈비와 함께 곁들였을 때 더욱 더 풍부한 맛을 느낄 수 있게 해준다.
5. 식이섬유가 가득한 토란대와 콜레스테롤을 낮춰주는 느타리 버섯을 이용하여 식감과 담백한 맛을 추가하였다.



조리방법

<계절 버섯을 곁들인 버섯 들깨 소스>

1. 마늘, 양파를 다져준다.
2. 고사리, 토란대, 예산의 파리고추, 표고버섯, 느타리버섯을 슬라이스 해준다.
3. 팬에 기름을 두르고 양파와 마늘을 볶아준다.
4. 양파와 마늘이 살짝 갈색빛이 나면 버섯과 고사리, 토란대를 볶아준다.
5. 닭육수를 넣고 들깨가루를 넣어 풀어준 후 후추와 소금을 넣어 간을 맞춰준다.
6. 마지막으로 파리고추를 넣어 마무리 해준다.
7. 쪽파를 슬라이스 해준 후 홍게간장과 참기름을 넣어 섞어준다.