



버섯완자찜/감자떡/시금치소스

· 재료

[주재료] 양송이 200g, 한돈 100g, 간장 40ml, 후추 1g, 참기름 30ml, 찹쌀가루 20g

[부재료] 감자 150g, 밀가루 30g, 파마산치즈 5g, 소금 1g, 잣 15g, 찹쌀 50g

· 소스

시금치 100g, 우유 30ml, 버터 10g, 요거트 20g, 파 10g, 마늘 20g

· 조리 포인트

1. 양송이에 양념한 고기 완자를 채우고 불린 찹쌀을 묻혀 잘 익힘
2. 시금치의 색상 변화와 소스 농도
3. 감자떡의 식감과 지짐 정도



조리방법

1. 다진 돼지고기에 갖은 양념하여 손질한 양송이에 찹쌀가루 묻힌 다음 꼭지 부분에 채워 넣는다.
2. 찬물에 4시간 불린 찹쌀은 물기를 제거한 후 1의 양송이 완자에 골고루 묻혀준다.
3. 찜솥에 완자를 올려 12분 찌준다.
4. 삶은 감자를 으깨어 밀가루, 노른자 약간을 넣고 반죽한 후 먹기 좋은 크기로 만들어 팬에 지져준다.
5. 시금치는 삶아서 얼음물에 데치고 물기를 완전 제거한 뒤 믹서기에 갈아서 우유, 버터를 넣어 다시 한번 완전히 갈아 체에 내려 접시에 펼친 뒤 위에 요거트를 뿌려 완성한다