



고추장 게감정



· 재료

[주재료] 꽃게 2마리, 달걀 3개, 고추장 20g, 백김치 15g, 밀가루 30g, 소민찌 100g, 버터 5g, 다진마늘 5g

[부재료] 다진대파 5g, 소금 5g, 후추 3g, 간장 3g, 설탕 3g, 참기름 4g, 홍고추 5개, 은행 5개, 새싹삼 1개

· 소스

밤 10g, 무 50g, 우유 30ml

· 조리 포인트

1. 궁중음식을 현대식으로 재해석
2. 제철재료 활용



조리방법

[백김치 고추장 소스]

1. 마늘과 양파를 올리브 오일에 볶은 후 백김치를 볶고, 고추장을 넣어 풋내를 제거한다.
2. 백김치 국물을 넣어 끓인 후 핸드 블렌더로 간 후 체에 거른다. 이후 버터를 넣고 끓여준다.

[게감정]

1. 꽃게를 찐 후 게살을 발라내어 결대로 찢어준다.
2. 게살, 소민찌, 다진대파, 다진마늘, 소금, 간장, 설탕, 후추를 넣어 섞고 모양을 내어 밀가루, 달걀물을 묻혀 전 형태로 지져준다.

[백김치 볶음] 백김치는 얇게 채썬 후 설탕과 다진 마늘에 버무려 참기름에 볶아준다.

[고명] 새싹삼은 찬 물에 담궈 깨끗이 행군 후 물기를 제거해주고 은행은 볶아준다.

[밤 페이스트] 밤을 찐 후 체에 걸러 곱게 만들고 우유와 버터를 넣어 농도를 만들어준다.