



코리안 수삼 누룽꽃 감자바쓰



· 재료

[주재료] 탈각새우 21/25 200g, 수삼 20g, 문어 50g, 누룽지 60g, 페코리노 치즈 10g

[부재료] 파리고추 10g, 새송이버섯 20g, 마늘 20g, 연근 30g, 마 30g, 감자 20g

· 소스

올리브오일 150ml, 꽃소금 3g, 통후추 2g

· 조리 포인트

1. 감바스에 수삼을 썰어 넣어 풍미를 형성하며, 보양식의 느낌을 강조하도록 조리한다.
2. 누룽지 크러시와 페코리노를 섞어 식감을 살려주고 고소함과 치즈의 풍미를 곁들인다.
3. 한국의 익숙한 식재료를 사용하여 누구나 쉽게 만들어 먹을 수 있게 조리함을 목적으로 한다.
4. 원기회복과 소염작용을 하는 식재료로서 평소 조리법이 제한된 구황작물 연근과 마를 활용한다.



조리방법

1. 탈각새우는 꼬리와 물총을 제거하고, 등쪽에 칼집을 넣는다. (내장제거)
2. 문어는 0.5cm 두께로 파리고추, 새송이, 마, 감자, 마늘은 1×1cm 크기로 잘라준다.
3. 연근은 0.2cm 두께로 얇게 잘라 준비한다.
4. 수삼은 세척하여 어슷썰어 준비하고 누룽지는 부셔서, 치즈는 갈거나 다져서 준비한다.
5. 팬에 올리브오일을 넣고 재료를 순서대로 넣어 조리한다. (소금, 후추로 중간 중간 간을 맞춘다.)
6. 누룽지 크러시와 치즈를 올려 완성한다.