



연잎 통삼겹찜과 특제 3종 소스



· 재료

[주재료] 돼지 통삼겹살 250g, 연잎 1ea, 새송이버섯 1ea, 홍고추 10g, 청양고추 10g

[부재료] 청경채 2ea, 실파 1ea, 매실 6ea, 적양파 50g

· 소스

파인애플 60g, 적색 파프리카 30g, 쌈장 100g, 마요네즈 50g, 꿀 15g

· 조리 포인트

1. 막걸리에 통삼겹살을 담궈 연육작용과 식감을 잡아주고 은은한 연잎 향을 입힌다.
2. 월남쌈에 허브와 식용 꽃을 넣어 바삭하게 튀겨 식감을 살린다.
3. 3종 소스 : 고추냉이 소스, 파젯 살사소스, 쌈장 마요고추 소스



조리방법

1. 통삼겹살에 잔칼집을 넣고 막걸리에 15분간 재운다.
2. 적양파와 매실 장아찌를 채썰어 통삼겹살에 넣어주고 연잎에 싸서 김이 오르는 찜통에 30분간 찜준다.
3. 청경채는 등분하고 심지를 제거한 후, 끓는 물에 데쳐서 소금을 넣고 살짝 볶아준다.
4. 연잎에 썰어 놓은 통삼겹살을 넣어 복주머니 모양으로 싸준다.
5. 월남쌈을 사각으로 잘라서 소국 꽃과 허브 딜을 넣어 꽃 모양을 만들고 120~130°C 에 튀겨준다.
6. 특제 3종 소스
 - ① 고추냉이 소스 : 요플레, 고추냉이, 간장, 식초, 설탕, 레몬즙, 다진 마늘을 넣어 소스를 만든다.
 - ② 파젯 살사소스 : 파인애플, 새우젓, 적양파, 파프리카, 매실 엑기스를 넣어 소스를 만든다.
 - ③ 쌈장 마요고추 소스 : 쌈장, 마요네즈, 청양고추, 홍고추, 볶은 잣을 넣어 소스를 만든다.