



## 두부와 고기를 품은 감자조개

### · 재료

[주재료] 돼지고기 40g, 두부 80g, 감자 138g

[부재료] 들깨 10g, 흑임자 10g, 빵가루 10g, 파슬리 2g, 고체치즈 10g, 파마산치즈가루 2g, 계란 60g, 새싹 15g

### · 소스

두유 400ml, 아몬드 2g, 호박씨 1g, 식초 1g, 두부 17g, 소금 1g, 설탕 1g

### · 조리 포인트

돼지고기와 두부를 큐브 모양으로 썰고 들깨, 흑임자, 치즈와 파슬리를 넣은 빵가루로 튀겨 서로 다른 맛의 고소함을 갖추었고, 식감도 일반 튀김과 다른 바삭함을 느낄 수 있다. 얇게 채썬 감자를 체망에 넣어 오목한 모양으로 튀겨내어 음식을 보았을 때 한층 더 예뻐보이도록 시각적 요소를 고려하였다. 고소함을 더욱 돋을 수 있도록 두유에 아몬드와 호박씨를 넣고 갈아주었다.



### 조리방법

1. 믹서기에 두유, 두부, 호박씨 그리고 아몬드를 넣고 갈아준다.
2. 갈려진 소스에 소금, 설탕을 넣고 약한불로 졸여준다.
3. 감자를 얇게 채썰어준 뒤 찬물에 담가준다.
4. 고체 치즈를 갈고 파슬리 찹을 해준 뒤 빵가루에 넣어준다.
5. 두부와 고기를 큐브모양으로 썰어준다.
6. 두부와 고기를 밀가루와 계란을 묻히고 들깨, 흑임자, 빵가루에 각각 묻혀준다.
7. 졸여진 소스에 식초를 작은 술을 넣어준다.
8. 감자의 물기를 제거한 후 전분을 넣고 섞고 체망에 넣어 작게 오목한 모양으로 튀겨준다.
9. 고기와 두부를 바삭하게 튀겨준다.
10. 감자조개를 만들고 새싹을 올린 후 튀긴 두부와 고기를 넣어준 뒤 소스를 뿌려준다.