

봄바다를 품은 타락죽

· 재료

[주재료] 쌀 200g, 미역 20g, 우유 500ml, 바지락 100g

[부재료] 물 500ml, 소금 3g, 참기름 3T, 마늘 2EA

· 소스

· 조리 포인트

저희가 만든 타락죽은 요즘 트렌드에 맞게 웰빙 건강식을 테마로 만들었으며, 소금이 극소량 들어가 최대한 저염식으로 만드는 것에 포인트를 두었습니다. 요즘 직장인들이 바빠서 끼니를 잘 못 챙기는 것 때문에 어느 회사에서 죽을 팩에 담아 간편식으로 파는 것을 보고 '남들이 하지않는 죽을 만들어보자'라고 생각했고, 옛날 궁중음식이었던 타락죽에 미역을 갈아넣어서 응용을 했습니다.



조리방법

1. 쌀과 미역은 물에 담궈서 불린다.
2. 바지락은 찬물로 깨끗이 씻은 뒤, 소금물에 담아서 해감한다.
3. 불려둔 쌀과 미역의 물기를 제거한 뒤 참기름을 두르고 볶는다.
4. 볶은 쌀과 미역에 우유를 넣고 20분간 중불로 끓인 뒤, 믹서기에 간다.
5. 잘 갈아진 죽을 냄비에 넣고 물과 소금으로 점도와 간을 맞추면서 15분간 더 끓인다.
6. 바지락과 편 썬 마늘을 약간의 기름을 두른 팬에 볶아서 죽 위에 올리고, 참기름(1ts)를 죽 위에 뿌려준다.