



가래떡 그라탱



<https://recipe.io.kr>

쫄득한 가래떡과 짭조름한 비엔나소시지, 베이컨, 싱싱한 채소 위에 부드럽고 고소한 수제 화이트(베샤멜) 소스와 피자치즈를 듬뿍 올려 오븐에 노릇하게 구워낸 고급 양식 그라탕 레시피입니다. 가래떡 특유의 쫄깃한 식감과 치즈의 고소함, 풍성한 부재료가 한데 어우러져 한 끼 식사나 영양 간식, 파티 메뉴로 모두 뛰어납니다.

재료 준비

- **주재료:** 가래떡 1개, 비엔나소시지 10개, 베이컨 2줄
- **채소 & 버섯:** 양송이버섯 1각, 피망 1개, 양파 1개, 브로콜리 1개
- **화이트 그라탕 소스 (베샤멜 소스):** 버터 2큰술, 밀가루 3큰술, 우유 2컵, 소금 약간, 흰 후춧가루 약간
- **토피ング & 기타:** 피자치즈(모차렐라 치즈) 적당량, 파슬리 가루 약간, 버터 약간 (재료 볶음용)

조리 방법

1. 재료 손질하기:

- 가래떡은 미지근한 물에 잠시 담가 부드럽게 만든 뒤 1cm 두께로 자릅니다.
- 베이컨은 잘게 썰고, 비엔나소시지는 2mm 두께로 얇게 슬라이스합니다.
- 양송이버섯은 모양을 살려 도톰하게 썰고, 피망과 양파, 데친 브로콜리도 먹기 좋은 한입 크기로 잘라둡니다.

2. 재료 볶기: 프라이팬에 버터를 살짝 둘러 달군 뒤 손질한 가래떡, 베이컨, 소시지, 양송이, 피망, 양파, 브로콜리를 한데 넣고 풍미가 올라오도록 노릇하게 볶아냅니다.

3. 수제 화이트 그라탕 소스 만들기: 소스 팬에 버터를 두르고 약불로 줄인 뒤, 밀가루 3큰술을 넣고 타지 않게 오래도록 천천히 볶아 하얗고 고소한 '루(Roux)'를 만듭니다. 여기에 우유 2컵을 조금씩 부어가며 멍을 없이 저어 걸쭉하게 끓인 후 소금과 흰 후춧가루로 알맞게 간을 합니다.

4. 그릇에 담기 & 치즈 올리기: 오븐용 그라탕 용기에 버터로 볶아둔 가래떡과 채소, 소시지 재료를 골고루 펼쳐 담습니다. 그 위에 따뜻한 화이트 소스를 풍성하게 붓고, 곱게 다진 피자치즈를 재료가 덮이도록 충분히 얹어줍니다.

5. **오븐에 구워 완성하기:** 220℃로 예열된 오븐에 넣고 피자치즈가 노릇노릇하게 녹아내릴 때까지 약 10분간 구워냅니다. 건져낸 후 위에 파슬리 가루를 살살 뿌려 향을 더합니다.

💡 요리 팁

- **약불에서 은근히 루(Roux) 볶기:** 버터와 밀가루를 볶아 화이트 소스를 만들 때 불이 세면 밀가루가 쉽게 타서 색이 어두워집니다. 반드시 약불에서 은근히 볶아 하얗고 고소한 루를 완성해야 매끈하고 부드러운 소스가 됩니다.
- **우유 조금씩 나누어 붓기:** 루에 우유를 한 번에 붓지 않고 3~4회 나누어 붓어가며 거품기로 계속 저어주어야 덩어리 지지 않고 속까지 매끄러운 크림 소스가 만들어집니다.
- **가래떡 미리 불리기:** 굳은 가래떡은 미지근한 물에 미리 충분히 불려두거나 살짝 데쳐 사용해야 볶았을 때 속까지 부드럽고 치즈와 조화로운 쫄깃함이 살아납니다.

