



가지 쇠고기 석쇠구이



<https://recipe.io.kr>

짭조름한 간장 양념에 버무린 가지와 쇠고기, 매콤달콤한 고추장 양념을 바른 가지를 석쇠에 노릇하게 구워 불향과 풍미를 살린 요리입니다.

재료 준비 (4인분)

- **주재료:** 가지 4개, 쇠고기(등심) 300g, 상추 2장, 청고추 2개, 홍고추 2개
- **간장 양념:** 간장 4큰술, 설탕 2큰술, 다진 파 3큰술, 다진 마늘 3큰술, 깨소금 1.5큰술, 후춧가루 약간, 참기름 약간
- **고추장 양념 (등근 가지용):** 고추장 적당량, 다진 파 약간, 다진 마늘 약간, 설탕 약간, 맛술 약간, 깨소금 약간, 물 약간, 참기름 약간

조리 방법

1. **가지 손질하기:** 가지는 겉면을 소금으로 문질러 깨끗이 씻습니다. 3개는 8cm 길이로 길쭉하고 얇게 썰고, 나머지 1개는 0.5cm 두께로 둥글고 어슷하게 썩니다.
2. **고기와 고추 손질하기:** 쇠고기는 얇게 포를 뜬 후 잔 칼집을 내어 부드럽게 만들고, 청고추와 홍고추는 어슷하게 썰어 씨를 제거합니다.
3. **간장 양념에 재우기:** 분량의 간장 양념 재료를 잘 섞은 뒤, 길쭉하게 썬 가지와 쇠고기에 골고루 버무려 밀간합니다.
4. **간장 가지와 쇠고기 굽기:** 석쇠에 쿠킹호일을 깔고 밀간한 쇠고기와 가지를 올려 넣어불거나 타지 않게 불을 조절하며 구워냅니다.
5. **고추장 가지 굽기:** 둥글게 썬 가지에는 분량의 고추장 양념장을 발라 호일을 깔 석쇠에 올린 뒤, 타지 않게 살짝 구워냅니다.
6. **담아내어 완성하기:** 접시에 상추를 깔고 그 위에 구운 쇠고기와 두 가지 가지구이, 어슷 썬 고추를 보기 좋게 올려 완성합니다.

💡 요리 팁

- **가지 밀간 타임:** 가지는 양념을 빠르게 흡수하고 수분이 쉽게 나오므로, 구워내기 직전에 양념에 버무리는 것이 좋습니다.
- **석쇠에 굽기:** 고추장 양념을 바른 가지는 쉽게 탈 수 있으므로 약불에서 자주 뒤집어가며 구워내야 깔끔하게 완성됩니다.

