



가지선



달콤쌉싸름한 가지 사이에 양념한 쇠고기를 채워 부드럽게 조려낸 정갈하고 품격 있는 전통 선(膳) 요리입니다.

재료 준비 (2인분)

- **주재료:** 가지 2개, 다진 쇠고기 100g
- **쇠고기 양념장:** 간장 1/2큰술, 설탕 1작은술, 다진 파 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 약간, 깨소금 약간, 후춧가루 약간
- **육수 & 국물 양념:** 육수 2/3컵, 간장 약간, 소금 약간, 후춧가루 약간
- **고명:** 실파 약간, 달걀 1개(황백지단용), 실고추 약간

조리 방법

1. **가지 손질하고 데치기:** 가는 가지를 골라 반으로 가른 뒤, 사이에 소를 채울 수 있도록 칼집을 2~3번 넣습니다. 끓는 소금물에 살짝 데쳐 건진 후 식혀둡니다.
2. **쇠고기 소 만들기:** 다진 쇠고기에 간장, 설탕, 다진 파, 다진 마늘, 참기름, 깨소금, 후춧가루를 넣어 골고루 치대며 양념합니다.
3. **고명 준비하기:** 실파는 어슷하게 썰고, 달걀은 황백으로 나누어 지단을 부친 뒤 곱게 채 썹니다. 실고추는 2cm 길이로 자릅니다.
4. **가지 속 채우기:** 데쳐낸 가지의 칼집 사이에 양념한 쇠고기 소를 꼼꼼하게 채워 넣습니다.
5. **육수 부어 찌기:** 냄비에 소를 채운 가지를 담고, 가지가 반 정도 잠길 만큼 육수를 붓습니다. 간장, 소금, 후춧가루로 육수 간을 맞춥니다.
6. **은근히 조려 완성하기:** 육수가 끓어오르면 불을 줄이고 서서히 찜을 하듯 익힌 뒤, 그릇에 담고 준비한 고명(황백지단, 실파, 실고추)을 예쁘게 올려 완성합니다.

💡 요리 팁

- **가지 데치기:** 가지를 미리 살짝 데쳐두면 부러지지 않고 유연해져 칼집 사이에 쇠고기 소를 채워 넣기가 훨씬 수월해집니다.
- **소 탈락 방지:** 가지 칼집 안쪽에 밀가루나 전분 가루를 얇게 묻힌 뒤 소를 채우면, 찌는 과정에서 고기가 분리되지 않고 착 붙어 있습니다.

