



가지조림



<https://recipe.io.kr>

녹말 옷을 입혀 살짝 데친 가지에 매콤달콤한 양념장을 얹어 졸기하면서도 부드럽게 조려낸 감칠맛 가득한 가지 요리입니다.

재료 준비 (2~3인분)

- **주재료:** 가지 3개, 녹말가루 적당량
- **양념장:** 풋고추 2개, 홍고추 2개, 다진 실파 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 설탕 2작은술, 간장 1큰술, 고춧가루 1큰술, 깨소금 약간, 참기름 약간, 물 1/2컵

조리 방법

1. **가지 손질 및 데치기:** 가지는 6cm 길이로 자른 뒤 4등분 합니다. 녹말가루를 고루 묻힌 후, 끓는 물에 살짝 넣었다 건져 찬물에 헹구고 물기를 제거합니다.
2. **양념장 만들기:** 풋고추와 홍고추는 0.5cm 크기로 송송 썰고, 분량의 양념 재료(다진 실파, 다진 마늘, 고춧가루, 간장, 설탕, 깨소금, 참기름, 물)를 모두 넣어 잘 섞어둡니다.
3. **가지 담고 양념장 붓기:** 냄비에 손질한 가지를 가지런히 담고, 만들어 둔 양념장의 절반을 먼저 골고루 끼얹어 줍니다.
4. **은근하게 조려 완성하기:** 중약불에서 서서히 조리다가 국물이 자작하게 줄어들면, 남은 양념장을 모두 뿌려 간이 쏙 배도록 살짝 더 조려 마무리합니다.

💡 요리 팁

- **녹말 옷 효과:** 가지에 녹말가루를 입혀 데쳐내면 수분이 보호되어 식감이 쫄득해지고, 조릴 때 양념이 걸돌지 않고 착 달라붙습니다.
- **양념 나누어 조리기:** 양념장을 두 번에 나누어 넣으면 고추와 파의 색감이 살아나며, 속까지 간이 고르게 깊이 배입니다.

