



가지팽이버섯 겨자냉채



<https://recipe.io.kr>

부드럽게 찢 가지와 쫄깃한 팽이버섯에 톡 쏘는 겨자소스를 더해 알싸하고 깔끔하게 즐기는 냉채 요리입니다.

재료 준비 (2인분)

- **주재료:** 가지 2개, 팽이버섯 1봉, 소금 약간
- **겨자소스:** 갠 겨자 1/2큰술, 육수 2큰술, 간장 1작은술, 식초 1큰술, 설탕 1큰술, 다진 파 1작은술, 다진 마늘 1/2작은술, 깨소금 1/2작은술, 소금 약간, 참기름 약간

조리 방법

1. **가지 손질하기:** 가지는 5cm 길이로 토막 낸 뒤 반으로 가르고, 끝부분 1cm 정도를 남긴 채 부채꼴 모양으로 촘촘하게 칼집을 넣습니다.
2. **가지 찌기:** 손질한 가지를 연한 소금물에 잠시 담가 아린 맛을 뺀 후, 김이 오른 찜통에 넣어 살짝 찌서 식혀둡니다.
3. **팽이버섯 데치기:** 팽이버섯은 밑동을 잘라내고 가닥가닥 떼어낸 뒤, 끓는 소금물에 살짝 데쳐 물기를 제거합니다.
4. **겨자소스 만들기:** 분량의 겨자소스 재료(갠 겨자, 육수, 간장, 식초, 설탕, 다진 파, 다진 마늘, 깨소금, 소금, 참기름)를 볼에 넣고 잘 섞어 소스를 만듭니다.
5. **담아내어 완성하기:** 접시에 찢 가지와 데친 팽이버섯을 보기 좋게 돌려 담고, 준비한 겨자소스를 곁들여 냅니다.

💡 요리 팁

- **가지 식히기:** 가지는 너무 오래 찌면 물러져 식감이 상하므로 살짝만 찌고, 찌 후에는 넓은 채반에 펼쳐 식혀야 색이 변하지 않고 쫄깃해집니다.
- **겨자소스 명을 풀기:** 갠 겨자에 육수와 식초를 먼저 조금씩 섞어가며 풀어주면 명을 없이 매끈한 소스를 만들 수 있습니다.

