



가지회



<https://recipe.io.kr>

꼭 찢어 식힌 부드러운 가지를 결대로 찢어 매콤달콤한 양념간장과 톡 쏘는 겨자장에 찍어 먹는 깔끔하고 시원한 여름 별미 요리입니다.

재료 준비 (4인분)

- **주재료:** 가지 4개
- **양념간장:** 간장 2큰술, 다진 파 1/2큰술, 다진 마늘 2작은술, 설탕 1큰술, 식초 1큰술, 물 1큰술, 깨소금 1큰술, 고추씨기름 1작은술
- **가지회 겨자장:** 겨자가루 2큰술, 설탕 1큰술, 식초 1큰술, 간장 2큰술, 물 1큰술, 소금 1/2작은술, 다진 파 1/2큰술, 통깨 1작은술

조리 방법

1. **가지 찢기:** 흠이 없고 연한 가지를 골라 깨끗이 씻은 후 꼭지를 자릅니다. 김이 오른 찜통에 넣고 20분 정도 부드럽게 찜냅니다.
2. **식히기 및 물기 제거:** 찜낸 가지는 통째로 찬물에 잠시 담가 식힌 뒤, 채반에 건져 수분을 충분히 빠지게 합니다.
3. **가지 찢어 담기:** 물기를 뺀 가지를 결대로 세로로 길게 찢어 접시에 보기 좋게 가지런히 담습니다.
4. **양념간장 만들기:** 분량의 양념간장 재료(간장, 다진 파, 다진 마늘, 설탕, 식초, 물, 깨소금, 고추씨기름)를 볼에 넣고 골고루 섞어줍니다.
5. **겨자장 발효 및 만들기:** 마른 겨자가루에 따뜻한 물을 부어 개어둔 뒤 10~15분간 발효시키고, 나머지 겨자장 재료를 넣어 매끈하게 섞어줍니다.
6. **완성하기:** 접시에 담은 가지회에 두 가지 소스(양념간장, 겨자장)를 곁들여 완성합니다.

💡 요리 팁

- **겨자 개기:** 겨자가루는 미지근하거나 따뜻한 물에 개어 따뜻한 곳에서 잠시 얹어두어야 톡 쏘는 매운맛과 풍미가 향상됩니다.
- **가지 수분 조절:** 가지를 찢은 후 가볍게 눌러 남은 수분을 살짝 짜주면 소스가 걸돌지 않고 간이 잘 배어듭니다.

