



감자 그라탱



<https://recipe.io.kr>

얇팍하게 썬 감자에 부드럽고 고소한 크림소스를 듬뿍 붓고 모짜렐라 치즈를 얹어 노릇하게 구워낸 **감자그라탱** 레시피입니다. 겉은 바삭하고 속은 포슬포슬한 풍미를 즐기실 수 있습니다.

재료 준비

- **주재료:** 감자 3개, 모짜렐라 치즈 1/2컵
- **크림소스 (화이트소스):** 양파 1/4개, 버터 1큰술, 밀가루 1큰술, 우유 1/2컵, 생크림 1/2컵, 소금 약간, 흰 후춧가루 약간, 넛메그 약간

조리 방법

1. 감자 손질하기:

- 감자는 깨끗이 씻어 껍질을 벗긴 후 반으로 갈라 얇팍하게 슬라이스합니다.
- 전분기가 살짝 빠지도록 물에 한번 살짝 씻어 건져 물기를 빼둡니다.

2. 화이트 루(Roux) 만들기:

- 양파는 곱게 다져 준비합니다.
- 냄비나 팬에 버터 1큰술을 두르고 다진 양파를 볶다가, 밀가루 1큰술을 넣어 약불에서 타지 않게 연한 크림색이 될 때까지 서서히 볶아줍니다.

3. 크림소스 완성하기:

- 볶은 재료에 우유 1/2컵을 조금씩 나누어 부으며 meravigli 지지 않도록 잘 풀어줍니다.
- 소스가 한소끔 끓어오르면 생크림 1/2컵을 넣고 잘 섞은 뒤, 소금과 흰 후춧가루, 넛메그를 약간 뿌려 간을 맞춥니다.

4. 그릇에 담고 소스 붓기: 그라탱 전용 내열용기에 손질해 둔 감자를 가지런히 담고, 감자가 푹 잠길 정도로 크림소스를 넉넉하게 부어줍니다.

5. 치즈 올려 오븐에 구워내기:

- 소스 위에 잘게 썬 모짜렐라 치즈를 골고루 뿌려줍니다.
- 250°C로 예열된 오븐에 넣고 약 15분간 구워냅니다. 감자가 알맞게 익고 치즈가 노릇노릇한 갈색을 띠는 때 꺼내면 완성입니다.

💡 요리 팁

- **넛메그(Nutmeg)의 역할:** 크림소스에 넛메그를 약간 더해주면 우유와 생크림 특유의 느끼함을 잡아주고 오븐 요리의 풍미를 한층 더 고급스럽게 높여줍니다. (향이 강하므로 '톡톡' 소량만 넣어주세요.)
- **일정한 두께로 슬라이스:** 감자를 일정한 두께로 얇게 썰어야 치즈가 상하기 전 감자 속까지 촉촉하게 골고루 익습니다.

