



Web Contents



2024년 04월 27일 06시 19분

목차

목차	2
목포의맛 - 미술랑셰프_목포_특별레시피	3
[미술랑셰프 목포 특별레시피] 흥어스테이크	3
재료 및分量(1인분)	3
조리법	3

[미슐랭셰프 목포 특별레시피]

홍어스테이크



👨‍🍳 목포식재료 : 홍어

● 홍어의 푹썩고 담백한 맛을 최대한 살리기 위해 최대한 심플하게 만든 메뉴 ● 태운 유기농 짬을 넣어 만든 홀랜다이즈 소스와 튀긴 페이퍼를 곁들임

✔ 재료 및 분량(1인분)

홍어 1마리, 레몬 2개, 양상추 1통, 화이트와인 200ml, 샐롯 2개, 달걀 노른자 4개, 물 1큰술, 정제버터 200g, 소금·후추 약간, 버터 100g

✔ 조리법

1. 홍어를 손질한다.
2. 사바용 소스를 만든다.
 - 1) 화이트와인 200ml와 잘게 자른 샐롯을 넣고 졸인 후 체에 거른다.
 - 2) 중탕으로 노른자, 졸인 화이트와인, 물, 레몬즙을 넣고 걸쭉해질 때까지 농도를 내어준다.
 - 3) 농도가 어느 정도 나면 정제버터를 조금씩 넣어가며 잘 저어준다.(마요네즈보다 살짝 묽은 정도)
 - 4) 냉장고에서 만든 소스를 차갑게 만든다.
3. 홍어를 팬에 잘 구워준다. 이때 버터를 넣고 아호제 해준다.
4. 홍어를 구운 팬에 양상추를 가볍게 구워준다.

목록

MokPo - Si
Web Contents

