

근사한 연말 파티 요리 미트와플 스테이크와 부야베스, 카나페

멋진 식당도 좋지만 집에서 아늑한 연말 파티를 즐기는 이들이 많아진 요즘, 간편식만 있으면 가족·친구·연인 모두 만족할 만한

근사한 연말 파티 요리도 똑딱 만들 수 있다.

글 하지혜 기자 사진 박진주 기자 요리&스타일링 김지나·안유라



미트와플 스테이크

파티 요리에 스테이크가 빠지면 섭섭하다. 스테이크용 고기를 조리하기 번거롭거나 색다른 요리를 만들고 싶다면 다양한 맛이 가미된 떡갈비 제품을 활용하면 좋다. 여기에 고소한 매쉬드 포테이토까지 곁들이면 어느 레스토랑 메뉴가 부럽지 않다.

준비하기(2인분)

미트와플 2개, 매쉬드 포테이토 200g,
냉동 블루베리 100g, 설탕 2와 1/2큰술,
레몬즙 1큰술, 루콜라 한 줌

만들기

1 미트와플은 180°C로 예열한 에어프라이어에서 7분간 앞뒷면을 골고루 익힌다. 2 냄비에 블루베리와 설탕을 넣고 약불로 약간 되직해질 정도로 졸이다가 마지막에 레몬즙을 넣고 섞은 후 불을 끄고 식힌다. 3 미트와플 위에 매쉬드 포테이토를 동그랗게 떠서 올리고 ②를 뿌린 후 루콜라를 곁들여 낸다.

한돈 브랜드 도드람이 크루아상을 와플기에 구운 '크로플' 열풍에 착안해 만든 와플 모양의 떡갈비다. 곱게 다진 돼지고기 뒷다리살과 쫄깃한 떡을 넣고 빻어 씹는 맛이 좋다. 에어프라이어나 전자레인지로도 조리할 수 있다.



즉석조리식품으로 나오는 매쉬드 포테이토는 간단히 전자레인지에 데워 먹거나 샌드위치·샐러드 재료 혹은 스테이크·스파게티의 사이드 메뉴로 즐기기에 좋다.

고구마 면
부야베스

프랑스 요리인 부야베스는 생선을 비롯한 해산물과 마늘·양파·감자 등을 넣고 끓인 지중해식 생선 스투다. 보통 빵과 함께 먹지만 고구마 면처럼 식감이 좋은 면을 넣어 만들면 훨씬 든든한 끼 식사가 된다.

라면·파스타·파에야 등 다채로운 요리에 간편하게 사용할 수 있는 해물 키트 제품이 많다. 홍합·바지락·흰다리새우 등을 손질해 냉동 포장하기 때문에 가볍게 세척한 후 조리하면 된다.



고구마 면은 물에 불리지 않고 씻은 후 바로 따뜻한 요리에 넣어 먹으면 된다. 당면처럼 면발이 탱글탱글하고 금방 분지 않는 데다 칼로리도 낮다.

준비하기(2인분)

냉동 해물 키트 400g, 토마토소스 430g, 고구마 면 150g, 양파 1/2개, 마늘 4~5톨, 물 200ml, 파슬리·화이트와인·올리브유 약간씩

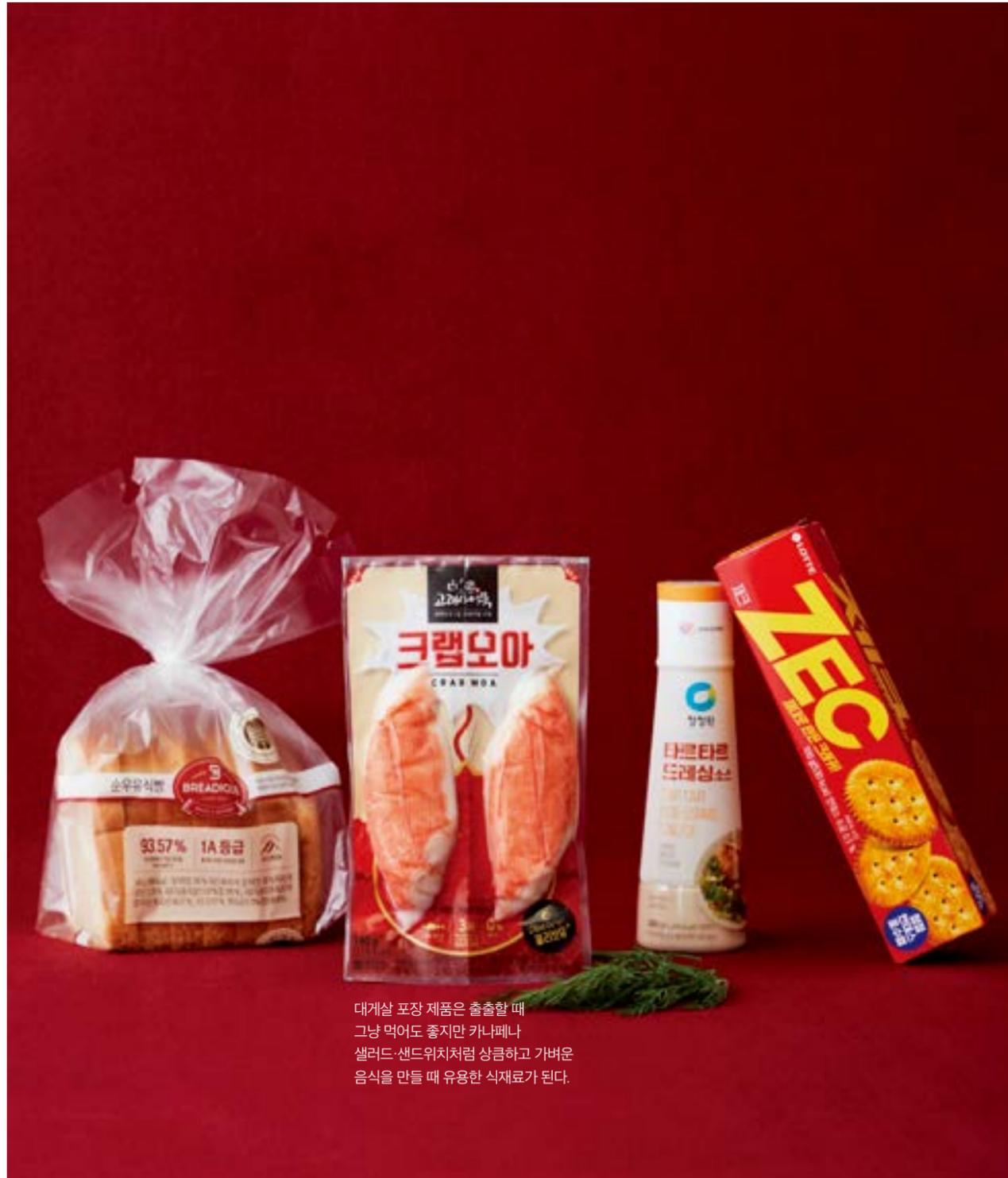
만들기

- 1 양파는 다지고 마늘은 저민다.
- 2 올리브유를 두른 팬에 양파와 마늘을 넣고 볶는다. 3㉔에 해물 키트를 넣고 볶다가 화이트와인을 부어 비린내를 잡는다.
- 4 조개가 입을 벌리면 토마토소스와 물을 넣고 더 끓인다. 5㉔에 고구마 면을 넣고 2~3분 끓인 뒤 파슬리를 뿌려 마무리한다.



크랩
카나페

빵이나 크래커 위에 각종 재료를 올려 만드는 카나페는 안주나 간식으로 사랑받는 메뉴다. 식빵과 달걀 크래커에 대게살과 채소를 예쁘게 버무려 얹으면 눈도 입도 즐거운 핑거푸드가 완성된다.



대게살 포장 제품은 출출할 때 그냥 먹어도 좋지만 카나페나 샐러드 샌드위치처럼 상큼하고 가벼운 음식을 만들 때 유용한 식재료가 된다.

준비하기(2인분)

크래커 4~5개, 식빵 3장, 삶은 달걀 2~3개, 대게살 280g, 오이 1/2개, 양파 1/4개, 설탕 1작은술, 타르타르소스 150g, 달·적후추 약간씩

만들기

1 식빵은 동그란 틀에 찍어 준비하고 삶은 달걀은 반으로 가른다. 2 대게살은 결대로 잘게 찢는다. 3 오이와 양파는 얇게 채 썬다. 4 ②와 ③을 볼에 넣고 타르타르소스·설탕·적후추를 넣어 섞는다. 5 크래커·식빵·달걀에 ④와 달걀 보기 좋게 올린다. 田

