



치즈갯잎말이 튀김

〈재 료〉

갯잎	10장
블럭치즈	150g
맛살	3개(90g)
튀김가루	1컵
얼음물	2/3컵

〈만드는 법〉

- ① 갯잎은 중간 크기로 꼭지를 떼고 깨끗이 씻어 놓는다.
- ② 블럭치즈는 1cm 너비 5~6mm 두께 5cm 정도의 크기로 썰어 놓고 맛살은 5cm 길이로 토막을 낸다.
- ③ 갯잎에 치즈와 맛살을 넣고 꼭꼭 조이면서 돌돌 말아 끝부분에 대꼬지로 꽂아 풀어지지 않도록 만든다.
- ④ 튀김가루에 얼음물을 붓고 살살 버무려 튀김옷을 만든다.
- ⑤ ③의 재료를 ④의 튀김옷에 적셔 170℃ 정도의 튀김 기름에 넣어 튀겨낸 다음 다시한번 튀긴다.
- ⑥ 튀김한 치즈갯잎말이는 어슷하게 썰어 바구니에 종이 내프킨을 깔고 보기 좋게 담는다.



치즈오이샐러드

〈재 료〉

오이	2개
토마토.....	1개
블럭치즈	50g
햄	50g
사과	1/2개
마요네즈	3큰술

〈만드는 법〉

- ① 오이는 가는 것으로 준비하여 깨끗이 씻은 후 3cm 길이로 토막을 내어 차순가락으로 오이 속을 파내어 다듬어 놓는다.
- ② 토마토는 너무 크지 않은 것으로 윗부분을 잘라낸 후 속을 파낸다.
- ③ 블럭치즈와 햄은 0.5cm 정방형으로 잘게 썰고 사과는 껍질채로 썰거나 또는 껍질을 벗겨 치즈와 같은 크기로 썰어 놓는다.
- ④ 블럭치즈, 햄, 사과를 한데 섞어 마요네즈를 넣어 버무려 샐러드를 만든다.
- ⑤ 오이 속에 ④의 샐러드를 소복이 담는다.
- ⑥ 토마토 속에도 ④의 샐러드를 담는다.
- ⑦ 접시속에 오이와 토마토를 보기 좋게 담아낸다.