

쿠킹 +베이킹 클래스

# 바다가 보이는 Cool Sandwich

무더위를 시원하게 식혀줄 여름 해변으로 향하는 설레임이 있는 8월, 초록빛 바다를 담은 샌드위치로 휴가를 앞두고 들뜬 고객의 눈길을 끌 어보자. 산뜻한 소스와 함께 해산물이 어울려 여름철 비수기 매출 고민을 확 날려버릴 수 있는 시원한 여름 샌드위치를 소개한다.

진행 · 김영주 기자 | 사진 · 이성우 \*빵 협찬 · 김영모 피자점 \*치즈 & 햄 협찬 · 하모니푸드



## 미니바게트 쉬림프 샌드위치

바삭한 바게트와 부드러운 새우에 파슬리를 넣어 초록빛이 돋보이는 독특한 그린 소스를 곁들여 감칠맛 나는 샌드위치

### 재료

미니 바게트 4개    카테일 새우 300g    흰포도주 1큰술    치커리 50g  
노란 파프리카 1개

### 그린 소스

파슬리 3/4컵    올리브유 3/4컵    디종 머스터드 1큰술    다진마늘 1큰술  
레몬즙 1큰술    다진 양파 2큰술    다진 앤초비 1/2큰술    통후추 약간  
\*디종 머스터드는 겨자로 유명한 프랑스 디종에서 만들어지기 시작한 머스터드의 한 상표. 달지 않고 부드러우면서 톡 쏘는 맛이 특징이다.  
\*앤초비는 기름에 절인 멸치로 서양식 젓갈로 볼 수 있다.

### 만드는 법

- 1\_ 미니 바게트는 가운데 부분을 칼집을 내어 자른다.
- 2\_ 끓는 물에 흰포도주를 넣고 소금물에 흔들어서 씻은 카테일 새우를 살짝 넣어 데친다.
- 3\_ 치커리는 찬물에 담갔다 건지고, 노란 파프리카는 가늘게 채 썰어 놓는다.
- 4\_ 블렌더에 소스 재료를 넣고 곱게 갈아 '그린 소스'를 만든다.
- 5\_ 바게트 사이에 '그린 소스'를 바른 다음 그 사이에 치커리와 카테일 새우, 노란 파프리카를 샌드하고 그 위에 그린 소스를 더 뿌린다.



방영아 | 요리연구가  
미국 F·D·U 전문요리과정 수료  
요리관련 투고 및 방송요리 진행  
현재 '르셀쿠킹스튜디오' 대표  
[www.le-sel.com](http://www.le-sel.com)

## 해산물 오픈 샌드위치

올리브 오일과 발사믹 식초로 만든 상큼하면서 담백한 소스가 오징어와 모시조개를 더욱 돋보이게 하는 해산물 샌드위치

### 재료

크랜베리 호밀빵 1개 버터 2큰술 오징어 1마리 모시조개 12개 루꼴라 80g  
토마토 1개 반 올드 암스테르담치즈 100g 소금 약간 흰포도주 1큰술  
\*루꼴라는 이탈리아산 채소의 한 종류로 푸른 채소로 대체할 수 있다.

### 소스

엑스트라버진 올리브유 3큰술 발사믹 식초 1큰술 반 설탕 1큰술 반  
다진양파 1큰술 다진파슬리 1작은술 소금 약간 후춧가루 약간  
\*발사믹 식초는 단맛이 강한 포도즙을 5년 이상 숙성시킨 포도주 식초의 일종.  
식초 가운데서 가장 고급 제품으로 인정받고 있으며 그 자체만으로도  
드레싱으로 쓰일 만큼 맛과 향이 뛰어나다.

### 만드는 법

1. 크랜베리 호밀빵은 1cm 두께로 자른 다음 팬에서 버터를 두르고 살짝 굽는다.
2. 오징어는 껍질을 벗기고 링으로 잘라 끓는 물에 넣고 데치면서 흰포도주를 넣는다.
3. 모시조개는 소금물에 해감시킨 다음 끓는 물에 흰포도주를 넣고 데쳐 살만 발라낸다.
4. 루꼴라는 찬물에 담가 건져놓고 토마토는 동글게 자른다.
5. 올드 암스테르담치즈는 얇게 슬라이스해 놓고 소스 재료를 한데 섞어 소스를 만든다.
6. 구운 크랜베리 호밀빵 위에 루꼴라와 토마토, 올드 암스테르담 치즈를 얹고 오징어, 모시조개를 얹은 다음 소스를 뿌려 구운 크랜베리 호밀빵을 덮는다.

