

## 간단하면서도 근사한 '접대용 요리'



▲ 청포묵나물무침



손끝이 야무진 베테랑 주부들도 손님상을 차리려면 부담스럽다고들 말한다. 마땅한 요리 아이템이 떠오르지 않기 때문이다. 하지만 냉장고에 있는 재료들을 잘 활용하면 간단하면서도 멋진 요리를 만들 수 있다. 자신 있는 요리 몇 가지와 과일, 차 정도로도 접대가 충분하다. 다만, 냅킨을 깔고 앞 접시를 내는 등 상차림에는 조금 신경을 쓰는 것이 좋겠다.

## ❁ 청포묵나물무침

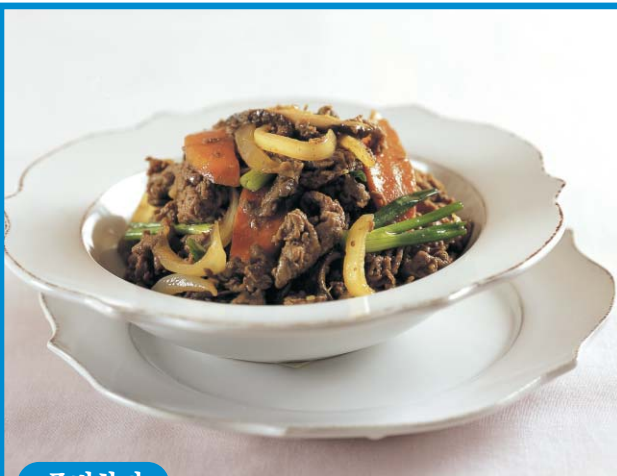
### 준비하기

청포묵 1모, 달래 1뿤음, 돌나물 2컵, 무침 양념(고춧가루 3큰술, 국간장 2큰술, 다진 파·참기름·물엿·식초·고추장 1큰술씩, 설탕·다진 마늘 1/2큰술씩, 통깨 약간) 양념간장 (간장·참기름·물 1큰술씩, 설탕 1/2큰술, 통깨 약간)

### 만들기

1. 청포묵은 사방 3cm크기로 도톰하게 저며 썬다.
2. 달래는 뿌리 쪽의 껍질을 벗기고 다듬어 씻은 뒤 4cm길이를 자른다. 돌나물은 물에 가볍게 씻어 건진다.
3. 달래와 돌나물을 한데 담고 준비해 놓은 무침 양념을 넣어 칼칼하게 무친다.
4. 접시 가장자리에 청포묵을 돌려 담는다. 가운데에 ③을 소복하게 담고 청포묵 위에 양념간장을 끼얹는다. 청포묵에 나물 무침을 얹어 함께 먹는다.

## ❁ 쇠고기채소볶음



### 준비하기

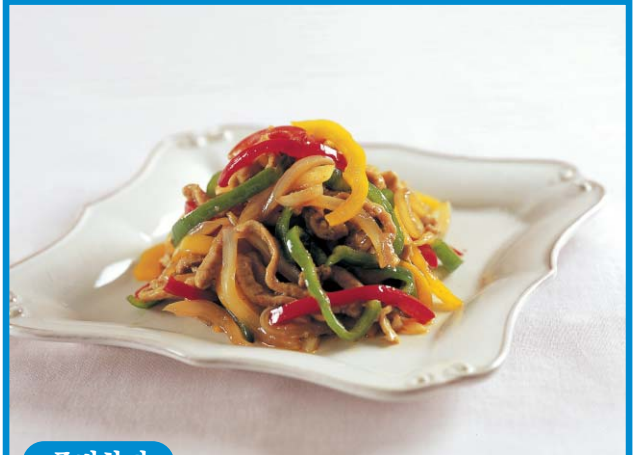
쇠고기 등심 600g, 표고버섯4개, 당근 60g, 실파 30g, 양파 1/2개, 식용유 약간, 볶음 소스(간장 4큰술, 배즙·맛술 2큰술씩, 꿀·설탕·다진 파·다진 마늘·참기름·깨소금 1큰술씩, 후춧가루 약간)

### 만들기

1. 쇠고기는 6cm 정도로 얇게 저며 썰고, 표고버섯은 기둥을 자른 뒤 저며 썬다.

2. 양파는 채썰기하고, 당근은 어슷하게 저며 썬다. 실파는 다듬어 씻은 뒤 4cm 길이로 자른다.
3. 준비한 볶음소스의 재료를 모두 넣고 섞어 소스를 만든다.
4. 팬을 달군 뒤 기름을 두르고 쇠고기를 먼저 볶는다. 핏물이 보이지 않을 정도로 익으면 양파·당근·표고버섯·실파를 넣고 볶음 소스를 부어 좀 더 익힌다.

## ❁ 돼지고기 파프리카잡채



### 준비하기

돼지고기 등심 200g, 청피망 2개, 붉은색·노란색 파프리카 1개씩, 양파1/2개, 올리브유 적당량, 돼지고기 양념(맛술·생강즙 1큰술씩, 다진 마늘 1작은술, 후춧가루 약간), 볶음 양념(굴소스 2큰술, 맛술 1큰술, 물엿·참기름 1/2큰술씩, 다진 마늘 1작은술, 후춧가루 약간)

### 만들기

1. 돼지고기는 6cm길이를 채썰기 해 간장·맛술·생강즙·후춧가루로 양념한다.
2. 준비한 피망과 파프리카는 반으로 갈라 씨와 속을 정리하고 6cm 길이로 굵직하게 채썰기 한다. 양파도 채썰기 한다.
3. 팬을 달군 뒤 기름을 두르고 ①을 넣어 볶는다. 고기가 익으면 파프리카와 양파를 넣어 볶는다.
4. 양파가 익으면 청피망을 넣고 볶음 양념을 넣은 뒤, 센 불에서 재빨리 볶아 접시에 담는다. 꽃빵을 찌서 곁들이면 푸짐하게 먹을 수 있다. 🍞

출처 : 자연의 소중함을 아는 가족생활정보지 「전원생활」