

## 중국식 가지 볶음 (Fried Eggplant)

### 재료

가지(길고 가는 것) 20-25cm 정도 길이 3 개  
옥수수 녹말 가루(cornstarch) 1/4 컵  
식용유, 튀김용 냄비에 넣어서 튀김 준비  
양파, 중간 크기로 1 개  
청경채, 4 포기, 반으로 갈라 소금물에 데쳐놓는다.  
파 1 대, 다져서  
마늘 1 쪽, 다져서  
마른 고추 2 개 혹은 할러피노 고추 1 개 (optional)  
닭고기 육수 1/2-3/4 컵, 뜨겁게 데워놓는다.  
소스: 간장 1 큰술, 오이스터소스 1 큰술, 설탕 2 작은술, 술 1 큰술, 참기름 1 작은술,  
통깨 조금, 소금, 후추를 작은 보울에 섞어 둔다.  
녹말물 준비

### 만드는 법

1. 가지는 씻어서 세로로 가른 후에 6 토막 정도로 어슷썬다.
2. 물에 잠시 담가두어(10분) 색이 변하는 것을 막는다.
3. 물기를 뺀 후 보울에 담고 옥수수 녹말가루를 넣어 잘 붙도록 섞는다.
4. 튀김 기름을 끓인다.
5. 기름이 끓면 녹말 가루가 입혀진 가지를 넣어서 튀긴다.
6. 노릇하게 튀겨진 가지를 꺼낸다. 먹기 바로 직전에 한 번 더 튀긴다.
7. 소스팬에 식용유를 조금 두르고 다진 마늘과 다진 파(반 정도)를 볶다가 향이 나면 양파를 볶는다. 양파가 투명해지면 뜨겁게 데워진 육수를 넣어 한번 더 끓인다. 끓게 되면 준비된 소스를 넣어 한소끔 더 끓이고 녹말물을 넣어서 걸쭉하게 만든다.
8. 한번 더 바삭 튀긴 가지를 넣고 살짝 섞어준다.
9. 청경채를 바닥에 예쁘게 깔고 가지 볶음을 얹는다. 남아 있는 파를 위에 얹어준다. 뜨거울 때 서브한다.

### 응용

- ❖ 매운 맛을 좋아하면 고추를 넣어서 소스를 만들어도 된다. 마늘과 파를 볶을 때 고추도 함께 볶으면 매콤한 맛이 난다.

만드는 순서 사진



기름의 온도를 높여서 튀기세요.



바삭 튀겨진 가지



맵지 않은 소스의 예



매운 소스의 예



튀긴 가지와 소스를 가볍게 섞기



자, 맛있게 먹어 볼까요?

