**크림파스타**

1인분 20분 이내 초급

올리브오일 약간 구

파스타면

베이컨 작은거 4장

체다치즈 4조각

소금

후추 약간

흰 우유 180ml

양송이 버섯

다진 마늘 2개

버터 1스푼

적당량

1.**크림파스타를 만들기 위해 필요한 재료들을 알려드릴게요.**

올리브유 약간, 파스타 건면 1인분, 베이컨 작은 거 4장, 체다치즈 2장, 소금 약간, 후추 약간, 흰우유 180ml, 양송이버섯 2개, 다진 마늘 한 스푼, 버터 한 숟갈, 채 썬 양파 적당량

2.먼저 베이컨을 먹기 좋은 크기로 잘라주세요. 양송이버섯도 씻어서 잘라주세요.

3.오늘 크림파스타는 1인분만 만들 거라 100원 동전 크기 정도의 크림파스타를 만들게요. 보기엔 양이 적어 보여도 면을 익히고 크림소스가 추가되면 양이 딱 좋을 것 같아요.

4.끓는 물에 소금을 약간 넣어서 팔팔 끓이고 파스타 건면을 골고루 펼쳐 넣어주세요.

5.젓가락으로 면을 끓는 물 안으로 넣어서 5분 정도 익혀주세요

6.이제 크림파스타 소스를 만들 거예요! 달궈진 프라이팬에 올리브유를 적당히 넣고 다진 마늘을 넣고 볶아주세요.

7.다진 마늘이 어느 정도 볶아졌으면 버터를 넣어주세요. 그리고 버터가 다 녹았으면 양송이버섯을 넣고 볶아주세요.

8.양송이버섯이 어느 정도 노릇하게 익었으면 채썬 양파와 베이컨을 넣어주세용, 채썬 양파와 베이컨이 잘 익을 때까지 볶아볶아줍니당! 그리고 흰우유 180ml를 넣고 보글보글 끓여주세요!

9체다 치즈가 잘 녹을 때까지 보글보글 계속 끓여줍니다. 크림소스를 끓일수록 색깔이 점점 진해져요! 그리고 중간에 크림소스 간을 보셔서 소금으로 간을 맞춰주세요. 저도 크림소스가 밍밍해서 소금을 조금씩 넣어가면서 간을 맞췄어요!

10채반에서 쉬고 있었던 파스타면을 넣어주세요. 파스타면과 크림소스를 잘 섞어주세요. 걸쭉하게 드시고 싶으시면 오래 끓이시면 되고, 그냥 묽게 드시고 싶으시면 잠깐만 끓이셔서 바로 드시면 돼요!

11저는 걸쭉한 크림파스타를 좋아하기 때문에 오래 끓여줄 거예용! 이쯤에서 그릇에 옮겨 담아줄게요.

12완성된 크림파스타 위에 후추를 솔솔 뿌려주면 완성입니당! 양이 딱 적당한 것 같아요!꾸덕꾸덕 걸쭉걸쭉하니 딱 제가 원하는 농도로 잘 만들어졌어요! 처음 만들어 본 크림파스타! 맛은 어떨지 한 번 먹어볼게요.

**크리스마스 케이크**

아무나

재료

미니 오예스 24개

플레인 요거트 4개

초코 크림 85g

초코칩 1큰술

순서

1.피라미드처럼 위로 올라가면서 줄어드는 모양으로 할 겁니다. 크리스마스트리 모양을 생각해서 오예스를 쌓아주었습니다. 큰 접시에 오예스를 한 층 깔아 주었습니다.

2.오예스가 움직이지 않게 밑에 초코 크림을 살짝만 묻혀 쌓아 줍니다. 접착제처럼 딱 붙어 움직이지 않아요.미니 오예스를 밑에서부터 10개, 6 개, 3개, 2개, 2개, 1개 순서로 쌓아주었습니다.

3.플레인 요거트는 커피 여과지에 넣어 수분을 살짝 빼 줍니다. 그릭요거트를 만드는 건 아니고 자연스레 흘려내리게 수분만 살짝 빼 줍니다.

4.그리고 쌓아 올린 오예스에 플레인 요거트를 숟가락으로 떠서 고르게 부어 자연스레 흘려내리게 해줍니다. 오예스를 완전히 다 덮을 필요는 없어요.초코칩 1 큰 술을 준비해 뿌려 줍니다.

5.초코칩 대신 가나 판 초콜릿을 필러로 긁어 사용해도 된답니다. 참고 하시라고 예전에 올린 제 블로그 사진가져 왔습니다.

6.크리스마스 케이크 장식이 몇 개 있어요. 크리스마스 시즌에 케이크 사 먹고 챙겨두었답니다. 크리스마스 장식을 꽂아 마무리해 줍니다.

**리코트치즈 샐러드**

2인분 10분 이내 아무나

리코타치즈 적당량

샐러드채소 적당량

토마토 적당량

아몬드 구매조금

꿀 구매

[발사믹드레싱]

발사믹식초 구매3T

다진 양파 1T

순서

1.샐러드채소는 씻어 물기를 빼주세요. 접시에 샐러드채소를 담고 토마토, 리코타치즈를 먹기 좋게 올려주세요.

2.발사믹드레싱과 꿀을 뿌려주세요.

3.견과류가 있으면 같이 올려서 드셔도 맛있어요.

당근라페 샌드위치

재료  식빵 2장

당근라페 80g

크림치즈 35g

사과 1개

슬라이스 치즈 1장

양상추

순서

1.사과 1개는 슬라이스로 얇게 썰어 준비한다. ★양상추는 깨끗하게 씻어서 준비한다.

2.식빵 2장을 준비하여 한쪽 면에만 크림치즈를 바른다.

3.크림치즈 위에 슬라이스 치즈 1장을 올린다.

4.치즈 위에 썰어둔 슬라이스 사과를 올린다.

5.사과 위에 당근라페를 듬뿍 올린다. 당근라페

6. 양상추를 올리고 나머지 식빵 1개를 올린 후 은박지 또는 유산지로 감싼다.

7.맛있게 드세요.

**크리스마스 와인안주 까망베르 치즈구이**

2인분 5분 이내 아무나

재료

까망베르 치즈

견과류

메이플 시럽

순서

1.까망베르 치즈를 자르고  종이 호일에 감싸 양쪽을 꽉 돌려주세요

2.치즈 위에 믹스드 넛류를 넉넉하게 뿌려 주세요

3.메이플 시럽을 넉넉히 뿌려 주세요

4.프라이팬 위에 올려주고 중불에서 구워 주세요

5.까망베르 치즈구이 완성!!!

(딜로 데코해 줬어요^^)

6.치즈구이와 함께할 크레커, 상큼한 양배추 샐러드까지~

7.와인과 함께 세팅해 주세요~

8.크레커 위에 치즈와 넛류를 가득 올려서 한입~ 와인과 찰떡궁합! 초간단 레시피로 맛있게 만들어 드세요~~

**베이컨 토마토 리조또 만들기**

2인분 30분 이내 초급

재료

베이컨 2줄

다진 양파 구매1줌

다진 청양고추 1ts

다진 마늘 구매약간

올리브유 구매

찬밥 구매1공기

모짜렐라 치즈 듬뿍

파슬리가루 약간

토마토 소스

소금 구매

후추

순서

1. 올리브유를 두른 후라이팬에 마늘향이 잘 나도록 볶아 주세요.

2.양파를 넣고 살짝 투명 해질때까지 볶아 주세요.

3.청양고추와 베이컨을 넣고 베이컨이 잘 익도록 볶아주세요. 이때 소금,후추를 적당량 넣어 간을 맞추세요.

4.찬밥을 넣고 잘 볶아 줍니다.

5.토마토 소스를 듬~뿍 넣어서 볶아주세요.

6.이대로 먹어도 진짜 너무너무 맛있었어요. 그래도 더욱 예쁜 모습으로 탄생시키기 위하여 치즈를 올려줄겁니다.

7.모짜렐라치즈를 아주 듬뿍~ 올려주고 파슬리가루를 살짝 뿌려주세요.

8.예열된 200도 오븐에서 13분정도 익혀주세요. 정해진 시간이 있는건 아니고 모짜렐라치즈가 녹을정도면 완성

risotto

**칠면조**

6인분 이상 2시간 이상 중급  재료 냉동 터키(칠면조) 5kg

사과 2개

양파 2개

오렌지 1개

무염버터 8큰술

허브가루(오레가노/타임) 2큰술

[염지(brine)재료]

소금 1컵

설탕 1컵

샐러리 2대

당근 2개

월계수잎 2장

통후추   순서  1.제일 작은 어린터키 집어왔는데도

5kg

냉동 터키를 찬물에 담아 24시간 이상

중간 중간 물을 갈아주며

해동을 시킵니다.

2.해동 된 터키는

속에 있는 목과 간,허파 등이 들어 있는 종이봉투를 빼내고

속을 깨끗히 씻어줍니다.

3.터키 5kg을 염지(brine)할 재료들입니다.

소금 1컵

설탕 1컵

셀러리 2대

당근 2개

월계수잎 2장

통후추,타임등등 향신재료 첨가하셔도 좋아요.

4.물 4컵에

소금과 설탕이 잘 녹도록 저어주고

물이 끓으면 불을 끈 다음

샐러리,당근,월계수잎을 넣어줍니다.

5.끓인물에

6리터 찬물을 추가하고

확실하게 차갑게 식힙니다.

6.터키를 넣고

72시간 냉장고나 냉장고 온도의 차가운 곳에 둡니다.

염지(brine)가 잘 되면

터키의 육질이 부드럽고,간이 잘 배어 맛있으며

냄새도 잡을 수 있습니다.

7.터키속에

사과2개 양파2개 오렌지1개를 넣고

무염버터(8큰술)와 허브(오레가노,타임)가루 2큰술로

30분 정도 충분히 마사지를 시킵니다.

8.무염버터 8큰술 중

3큰술은 사진에서 처럼 덩어리로 올려 놓습니다.

9.화씨 450도( 섭씨 232도) 예열 된 오븐에서

겉 껍질이 노릇하게 될 때까지 30분 굽기

그릇에 물을 1cm 정도 담아서 굽습니다.

10.화씨 325도 (섭씨 162도)에서

3시간 굽기

11.겉 껍질은 바삭하고

속은 촉촉하게 잘 구워진 터키입니다.

오븐에서 꺼내

바로 먹기보다는

20분 식힌 후에 먹으면

육즙이 터키 살에 골고루 배어

맛있게 먹을 수 있습니다.

12.제일 작은 어린 터키(5kg )가

구워 나오기 까지

준비과정 4일

굽고 식히는 과정 약4시간

일년에 딱1번으로 족하도다~~~하며

맛나게 먹습니다.