

'1분요리 똑딱이형' 유튜브 영상을 참고해서 만들어보았다. 따라하기 쉽게 레시피를 상세히 설명해주는, 내 유쾌린 가이드에 올리고 싶은 유튜브버다. 자주 따라해먹고 있다. 아래 참고한 영상 링크와 블로그 링크를 첨부한다.

<https://youtu.be/hF4aFnNUXuM>

<https://chef-choice.tistory.com/161>

유행이 지났어?? 그럼 더 맛있게 만들면 되지



처음 따라해보는 요리, 레시피는 웬만하면 있는 그대로 따라하는 게 좋은데 어림도 없지. 없는 건 없는 대로 내 맘대로 대체했다.

재료

(열라면 1봉 기준)

열라면 : 1봉

순두부 : 1봉

대파 : 1대 (가능하면 흰 부분 위주로)

다진 마늘 : 3톨

청양고추 : 1개

고추기름 : 10숟가락

후추 : 조금

양조간장 : 2숟가락

계란 : 1개



자른 대파, 다진 마늘, 청양고추, 고춧가루, 후추를 넣고 전자레인지에 3분, 양조간장을 넣고 섞어 다시 전자레인지에 2분 돌려준다.

기본 레시피에서 대파 흰 부분 한 대라는 게 한 대에서 흰 부분만 말하는 건지, 흰 부분만 모아서 한 대 정도 쓰라는 건지 모르겠어서 한 대 분량으로 넣었다. 생마늘은 없어서 적당히 세 톨 정도 되겠다 싶은 분량의 다진 마늘을 넣었다. 고춧가루도 없어서 그냥 집에 있는 시아스 불맛고춧가루로 식용유와 고춧가루를 대체했다. 이 정도면 따라하는 게 아니라 완전히 새로운 레시피를 창조해 내는 중...

기본 레시피에서는 대파의 흰 부분만 쓰라고 적혀있다. '집밥 백선생2'에서 백종원이 '파기름을 낼 때 파의 파란 부분보다 흰 부분을 쓰는 것이 맛있다'고 했는데, 그것과도 관련이 있을 것 같다. 찾아봐도 뭔가 정확한 정보는 찾기가 어렵고, 아마도 파뿌리에 가까운 부위일수록 향이 강해서 기름이나 양념장으로 맛을 끌어내기 좋은 것이 아닐까 추론해 본다.

전자레인지에 돌리기 전 파만 보이고 기름은 들어간 양에 비해 보이지도 않는 수준이라 파를 너무 많이 넣었나 걱정했는데, 수분함량이 90%에 가까운 재료라 그런지 5분 돌리고 나니 크기가 확 줄어들고 원하던 모습에 가까워졌다.



만든 양념장을 크게 두 숟가락 넣으라고 했는데, 그냥 귀찮아서 기름 한 스푼 정도만 남기고 다 넣었다. 열라면 라면 스프와 건더기스프를 함께 넣고 약불에서 타지 않게 볶아준다. 타지 않게 볶는다는 게 얼마나 볶아야 한다는 건지 감이 잘 안 와서 살짝 끓어오를 때까지만 볶아주었다. 요리사는 화력 조절, 온도 맞추기 등을 감각적으로 잘할 수 있을 텐데, 초보자는 레시피에만 의존해서 해야 하니 어렵다. 이런 간단한 레시피를 따라하면서도 '타지 않게 볶는다'와 같이 적절한 조절이 필요한 상황이 생긴다. 이런 디테일을 고려한 밀키트, 간편 식품이 대박이 나지 않을까하는 생각을 항상 가지고 있다. 복잡하고 어려운 전문 지식을 말과 글로 풀어 쉽게 설명할 수 있는 친절한 전문가는 유니콘 같은 존재인가? 간단한 음식 하나 해먹으면서 별 생각을 다 하고 있는 나.

아무튼 기름이 살짝 끓어올랐을 때 물 450ml와 순두부 한 봉을 넣어준다. 순두부는 숟가락 등으로 송덩송덩 잘라주라고 했는데 그냥 마구잡이로 넣다보니 알아서 부서졌다. 물이 끓어오르면 라면사리와 계란 한 개를 넣고, 라면사리가 익을 때까지 끓여 완성한다. 기본 레시피에서는 여기서 청양고추를 한 번 더 넣어주는데, 나는 넣지 않았다.



맛있게 잘 먹었다.

순두부 열라면은 물 조절이 핵심이라고 생각한다. 당연히 사람마다 입맛, 취향 다 다르겠지만 나 같은 경우에는 조금 싱겁게 조리되면 맛이 좀 많이 아쉽게 느껴졌다. 짜고 매운 맛이 순두부로 중화가 돼서 자꾸 먹게 되는 맛이 순두부 열라면의 매력이 아닐까!