

차돌박이 솔밥입니다.

지난달부터 벌써 세 번이나 해먹었던 요리인데, 정말 맛있게 먹어서 레시피를 공유해 봅니다.

제가 만든 레시피는 아니고, 유튜버 '1분요리 똑딱이형'([유튜브 링크](#))이 소개한 레시피를 비슷하게 따라 했습니다.

아래에 유튜버 영상과 유튜버 블로그의 레시피 글 링크를 첨부합니다.

[요리 영상 링크](#)

[레시피 링크](#)



그럼 바로 공유 시작해 보겠습니다!

▶ 재료



사용된 재료는 다음과 같습니다.

쌀 450g (종이컵 기준 3컵)
 물 540ml (종이컵 기준 3컵)
 멸치 액젓 3숟가락
 진간장 1숟가락
 설탕 1숟가락
 다진 마늘 1숟가락
 차돌박이 350g
 페페론치노 10개 내외
 쪽파 200g

▶ 레시피

1.

쌀을 깨끗이 씻은 뒤 물을 넣고 불립니다.

소소한 팁을 드리자면, 쌀을 체로 씻으면 물이 빠져서 계량하기 좀 더 수월합니다.

씻은 쌀은 30분에서 1시간 정도 불려줍니다.

집 앞 마트에서 재료 사 오는 데 대충 그 정도 시간이 걸리거든요.

레시피에 애매모호하게 수치 적는 것 싫어하지만, 따로 기록해놓지를 않아서 그냥 대강 적어봅니다.



출처: 다큐멘터리 3일 - 415회: 2015년 8월 23일 여름을 열리다

사실 처음에 전 있잖아요. 삼겹살 김치 솥밥을 만들고 싶었어요.
그런데 제가 간 마트에서는 새벽에 대패삼겹을 팔지 않더라고요.
그래서 차돌박이로 대체했습니다.

2.



냄비에서 차돌박이를 구워주고, 고기가 익으면 빼줍니다.
남은 기름에 멸치 액젓, 진간장, 설탕, 다진 마늘, 페페론치노를 넣고 약불에 볶아줍니다.
저는 황설탕 썼는데, 백설탕이나 흑설탕 써도 큰 문제가 될 것 같지는 않네요.
마늘이 좋은 향기를 내뿜으면서 골든 브라운, 금빛 갈색이 되는 순간에 불을 잠시 꺼줍니다.

3.

볶던 재료 위에 불려놔던 쌀과 물을 모두 부어줍니다.
강불에서 물이 끓을 때까지 눌러붙지 않게 나무주걱 같은 것으로 저어줍니다.

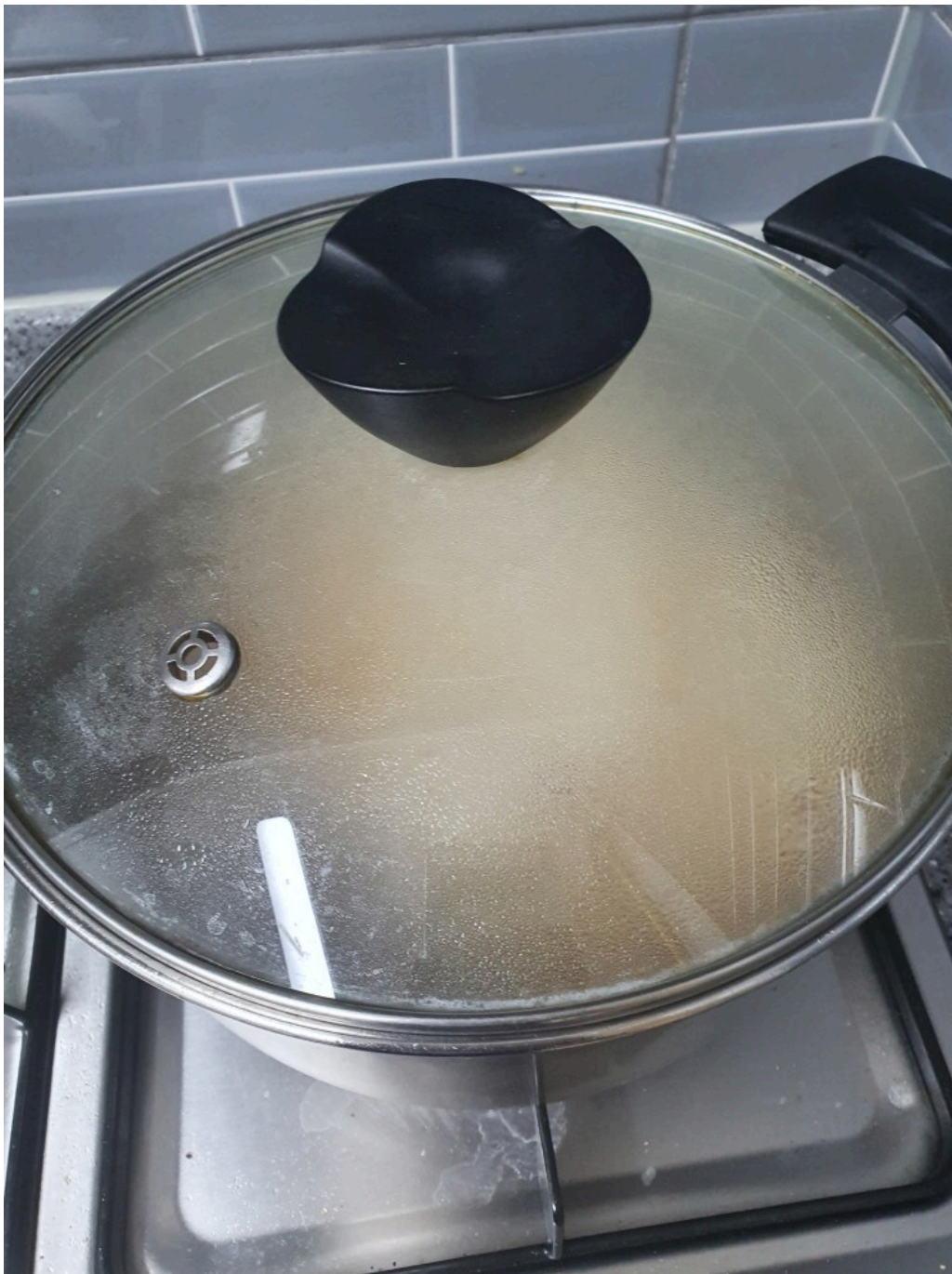


4.

물이 끓으면 불을 매우 약불로 줄이고, 뚜껑을 덮고 15분간 끓입니다.

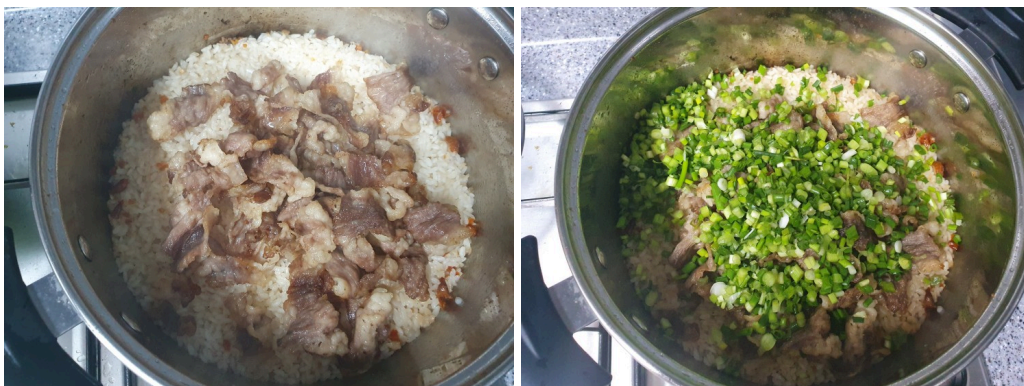
저는 가스불을 사용했는데, 가스가 꺼지기 직전까지 불을 줄였습니다.

기억상 첫 술밥 도전인데, 처음부터 탄 밥 먹고 싶진 않더라고요.



기다리는 동안 생각한 건데, 김 서림 방지 냄비 뚜껑 하나 갖고 싶었습니다.
 내용물이 잘 익고 있는지, 물이 잘 끓고 있는지 보이지가 않아서 답답하더라고요.
 뚜껑을 열면 망칠 것 같아 안절부절못하다가, 결국 어떻게든 되겠지 생각하고는 딱짓하며 시간을 보냈습니다.

5.



15분 후 뚜껑을 열어 차돌박이, 쪽파를 넣어줍니다.

뚜껑을 덮고 10분간 다시 조리합니다.

쪽파는 싸다고 멀리로 파는 거 사 왔다가 후회했습니다.

시든 부분 숙아내는 데만 한 세월이 가더라고요.

조금 비싸더라도 속 편하게 싱싱한 녀석으로 사 오시는 걸 추천드립니다.

원 레시피처럼 부추도 괜찮고요.



완성된 모습입니다.

잘 섞어주고, 당장 먹을 것만 남기고 나머지는 소분해서 냉동실에 넣어뒀습니다.

자취생은 전기밥솥 보온 기능으로 쓰이는 전기 값도 아깝습니다.

대량으로 지은 밥을 얼려놓고, 나중에 햇반처럼 전자레인지 데워먹는 게 좋습니다.



시식 후기 남겨보자면, 정말 맛있었습니다.
정말 맛있었으니 이렇게 글까지 쓰고 있겠죠.
첫 시도부터 이렇게 잘 났다는 게 신기했습니다.

바닥에 살짝 늘어붙은 것만 빼면 밥 익힘 정도가 완벽했습니다.
늘어붙은 것마저도 조금만 힘 줘서 굽으면 잘 굽혔고, 볶음밥 누룽지처럼 재미있는 식감을 느낄 수 있었습니다.

풍요로운 기름지고 고소한 맛, 잘 된 밥, 쪽파가 주는 향과 색감이 상당히 조화롭습니다.
별도의 간 없이도 삼삼하게 그냥 먹을 수 있을 정도였고요.
염도가 부족하다고 느껴지면 양조간장이나 소금 살짝 쳐서 먹었습니다.

다만 원 레시피와 다르게 표고버섯을 빠뜨린 건 조금 아쉬웠습니다.
조리 과정 내내 향을 맡아보니, 왜 표고버섯이 들어가야 하는지 알 것 같았습니다.
표고버섯의 향과 식감이 더해지면 요리가 훨씬 더 완성도 있게 나올 것 같더라고요.
소고기와 표고버섯 궁합이 괜찮아 보입니다.

페페론치노는 평소에 요리할 때 너무 많이 넣어서 이번에는 조금 덜 넣어봤는데, 좀 과감하게 넣어도 괜찮았을 것 같습니다.
차돌박이의 기름진 맛이 강하다 보니 페페론치노 존재감이 정말 흐릿했습니다.

페페론치노는 원 레시피의 청양고추를 대체해서 넣었는데, 페페론치노 특유의 깔끔한 매콤함이 잘 어울렸습니다.
좋은 선택이었다고 자평해 봅니다.



정말 맛있으니, 꼭 따라 해보시기를 추천드립니다.
당장 글쓰기 전에도 스팸 김치 솔밥 만들어 먹겠다고 마트에서 이것저것 사 왔는데, 정작 쌀이 없어서 인터넷 주문하
고 왔습니다.
슬프지만, 대신 치킨 먹었으니 괜찮습니다.
그럼 이만!

오늘은 여기까지★



추신.

1.
기가 막힌 우연으로 요리한 다음 날 어머니가 차돌박이 남은 걸 싸오셨는데, 그것도 그대로 솔밥 만들어 먹었습니다.
하지만 다음에 만든 솔밥은 거짓말처럼 설익어버렸습니다.
그 이후에 만든 솔밥도 설익었고요.

표고를 사다 놓았는데 왜 맛있지를 못하니...
김침지가 된 기분이었습니다.
아래가 두 번째, 세 번째로 만든 솔밥 사진인데, 세 번째로 만든 건 설익은 게 속상했는지 중간 사진만 있고 완성 사진
이 없네요.



평균 회귀와 초심자의 행운을 더더욱 믿게 되었습니다.
전기밥솥은 정말 어지간해서 실패하기 어려운데...
술밥은 물 조절과 불 조절이 정말 중요한 것 같습니다.

2.

엄밀히 말하면 냄비밥이 맞겠지만, 레시피 작성자가 술밥이라 했으니 그대로 쓰겠습니다.