

라면그라탕 (Ramen Gratin) (2인분, 간식으로는 4인분)

[재료]

라면 1개, 붉은 피망 1/2개, 파란 피망 1/2개, 양파 중간크기 1/2개,
베이컨 긴 것 3줄, 생크림 1/2컵, 모짜렐라치즈 1.5컵, 소금, 후추 약간,
올리브오일 1큰술, 생파슬리 또는 가루 약간.

[만들기]

1. 양파와 피망을 0.5센티 넓이와 5센티 길이로 채썬다.
2. 베이컨을 0.5센티미터 넓이로 잘게 썬다.
3. 베이컨을 팬에 볶는다.
4. 페이퍼타월을 이용, 베이컨의 기름을 뺀다.
5. 라면을 끓는 물에 삶아 찬물에 헹궈 체에 받쳐 물기를 뺀다.
6. 팬에 올리브오일을 두르고 양파와 붉은 피망을 먼저 볶는다.
7. 어느 정도 익으면 파란 피망을 넣고 살짝 볶는다.
(파란 피망은 색이 금방 변하기 때문에 나중에 볶는게 좋다)
8. (7)번이 다 준비되면 불을 끄고, 라면을 넣고 소금과 후추로 간한 다음 베이컨을 섞어준다.
9. 생크림을 넣고 믹스한다.
10. (9)의 재료를 오븐용 그릇(casserole)에 담는다.
11. 모짜렐라치즈를 "뚝뚝" 뿌려준다.
12. 오븐을 화씨 390도 (섭씨 200도)로 예열한다.
(11)의 그릇을 넣고 15-18분 정도 베이킹한다.
그런데 오븐마다 화력이 다르므로 노릇노릇해질 때까지 베이킹하는 것이 포인트.
13. 오븐에서 꺼내서 파슬리를 뿌려 장식한다.