



## 찾아볼 고양

로컬푸드&레시피

### 우리 지역 생산 농산물

국민 반찬의 영원한 동반자

다재다능한 매력의 괴리고추

쭈글쭈글한 표면에 초록빛을 띠는 괴리고추는 조림, 짬, 볶음 등 다양한 음식에 활용돼 감칠맛 나는 훌륭한 반찬이 된다.

매운맛은 다른 고추와 비교해 적으면서 카로틴을 다양 함유하고 있어 녹색 채소로써 이용 가치가 크다. 이외에도

혈압을 낮춰주고 모세혈관을 강화·확장시켜 신진대사를 활발하게 해주는 다재다능한 재료다.

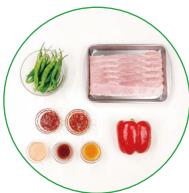
6월부터 제철인 괴리고추를 활용해 색다른 요리를 만들어 보자.

레시피/사진 보니의 참취운 레시피

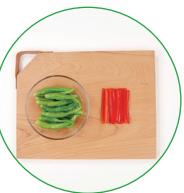
## Recipe

괴리고추 베이컨말이

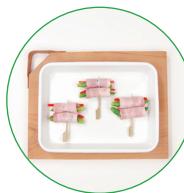
step 1



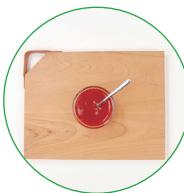
step 2



step 3



step 4



step 5



### 재료

괴리고추 18개, 베이컨 300g  
레드 파프리카 1/2개,  
고추장 1/2큰술, 토마토케첩 1큰술,  
스위트 칠리소스 1/2큰술,  
간장 1/2큰술, 올리고당 2/3큰술

① 괴리고추는 꼭지를 제거해주고 레드 파프리카는 굽게 채 썰어주세요.

② 베이컨을 반으로 자른 후 괴리고추와 파프리카를 올리고 한쪽부터 돌돌 말아주세요.

그 뒤에 꼬치를 이용해 고정해주세요.

③ 볼에 고추장, 토마토케첩, 칠리소스, 간장, 올리고당을 넣고 섞어주세요.

④ 베이컨말이를 오븐판에 올리고 190°C에서 5분간 구워주세요.

⑤ 기름이 빠지면 양념을 골고루 바른 후 오븐에서 3분간 더 구워주면 완성!