

“인증샷 부르는 홈파티 열어볼까?”

연말 홈파티, 맛과 멋 살려줄 노르딕 퀴진 레시피

- 간편하게 프리미엄 홈파티 분위기 연출
- 북유럽 청정 자연에서 자란 신선한 식재료를 활용한 노르딕 퀴진 레시피
- 차고 깨끗한 바다에서 자란 노르웨이 연어와 고등어 사용해 맛과 영양 모두 충족!

2016년 12월 20일 - 크리스마스와 연말을 앞두고 모임이 잦아지는 요즘. 편안하면서도 트렌디한 홈파티를 계획 중이라면 산타의 본고장인 북유럽의 요리(노르딕 퀴진)를 활용해 보자. 노르딕 퀴진은 북유럽 청정 자연에서 자란 신선한 재료를 사용하면서, 재료 본연의 맛과 신선함을 살리는 것이 특징이다. 시중에서 쉽게 만나볼 수 있는 북유럽 재료로는 노르웨이 고등어와 연어가 있다. 차고 깨끗한 북유럽 바다에서 자란 맛과 영양이 풍부한 연어와 고등어를 활용해 간편하게 프리미엄 파티 분위기를 연출해줄 레시피를 소개한다.

풍부한 색과 향이 돋보이는 ‘연어 푸실리 파스타’

연어는 연말 홈파티에 빠질 수 없는 대표적 재료다. 맛도 좋고 영양도 풍부하지만, 무엇보다 연어의 선홍빛 색상이 다른 재료들과 어우러져 요리의 색감을 풍부하게 만들어주기 때문이다.

연어 푸실리 파스타는 형형색색의 재료들이 어우러져 화려한 색감을 만들어내는 요리로, 연말 파티 분위기를 더욱 돋워준다. 북유럽의 차고 깨끗한 청정 바다에서 자란 신선한 노르웨이 연어를 활용하여 간단하지만 근사한 연어 푸실리 파스타를 만들어보자.



-재료: 순살 연어 필렛 150g, 방울 토마토 5개, 푸실리 파스타 100g, 버터 1t, 올리브 오일 2T, 파마산 치즈 25g, 바질잎 10개, 잣 10개, 사워크림 80ml, 페스토 1.5T, 소금, 후추 약간



[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함샤우트 조소은 과장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ jse@hahmshout.com

함샤우트 김선영 대리 02-6020-0604 / 010-6678-7489/ ksy44@hahmshout.com



-만드는 방법:

1. 연어를 큐브 모양으로 자르고, 방울토마토는 반으로 자른다.
2. 올리브오일과 버터를 두른 팬에 연어 큐브를 익힌 뒤, 방울토마토도 추가하여 익힌다.
3. 사워크림과 페스토를 섞어 소스를 만들고 소금과 후추로 간한다.
4. 익힌 푸실리 파스타 면과 연어, 방울토마토를 넣고 같이 섞는다. 잣과 파마산 치즈, 바질을 그 위에 뿌린 후 소스를 곁들여 먹는다.

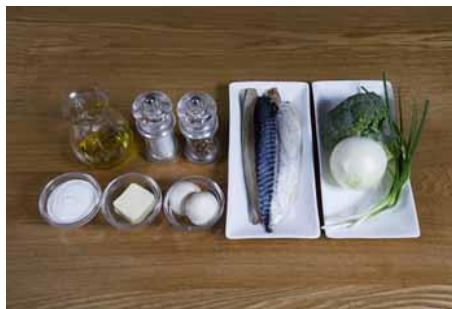
상큼하고 고소한 유럽풍 요리 '아스트리드 고등어'



흔한 고등어 구이도 노르딕 퀴진 레시피를 통해 트렌디한 홈파티 메뉴로 거듭날 수 있다. 노르웨이 고등어는 제철에 잡아 육즙이 촉촉하고 고소하기 때문에 구웠을 때 부드러운 맛을 자랑한다. 오메가 3 등 불포화지방산 함유량이 높아 몸에도 좋은 고등어 위에 사워크림소스와 양송이버섯을 얹어서 북유럽 분위기가 물씬 나는 요리를 대접해보자. 홈파티 테이블을 고급스럽게 만들어줄 아

스트리드 고등어를 소개한다.

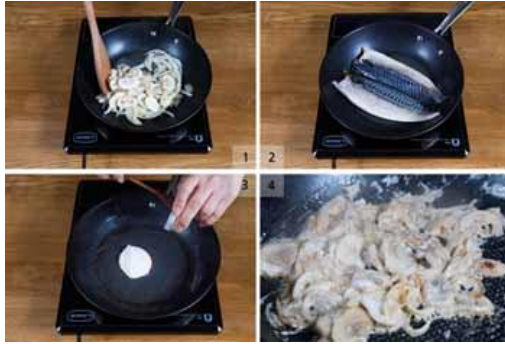
- 재료:** 순살 고등어 200g, 양파 1/3개, 양송이버섯 3개, 올리브 오일, 버터 1T, 사워 크림 5T, 브로콜리, 쪽파 2대, 소금, 후추



[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함샤우트 조소은 과장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ jse@hahmshout.com

함샤우트 김선영 대리 02-6020-0604 / 010-6678-7489/ ksy44@hahmshout.com



-만드는 방법:

1. 양파와 양송이버섯을 얇게 썰고 색이 변할 때까지 올리브오일과 버터에 볶는다.
2. 팬에 올리브오일을 두르고 고등어를 올려 노릇노릇해질 때까지 두고 익힌다.
3. 사워크림을 팬에서 약한 불로 끓여준다.
4. 양파와 버섯을 함께 넣고 골고루 익도록 가열한다. 완성 접시에 고등어를 놓고 소스를 올린 다음 데친 브로콜리와 송송 썬 쪽파로 마무리한다.

###

노르웨이수산물위원회(Norwegian Seafood Council, NSC) 소개

노르웨이수산물위원회는 노르웨이 수산업계를 대표하는 마케팅 조직이다. 주요 활동분야는 시장분석, 커뮤니케이션, 위기관리이며 유통채널이나 레스토랑, 온라인 분야 등에서 다양한 마케팅 활동도 진행하고 있다. 노르웨이수산물위원회의 본사는 노르웨이 트롬쇠에 위치하고 있으며, 12개의 해외지사를 두고 있다. 보다 자세한 정보는 한국 공식 블로그 (<http://blog.naver.com/norgeseafood>)나 홈페이지(<http://www.norge.co.kr>), 모바일 페이지(<http://www.norgemobile.co.kr>)에서 확인할 수 있다. 모바일 페이지는 첨부된 QR코드를 통해서도 접속 가능하다.



[자료 문의] 노르웨이수산물위원회(NSC) 홍보 담당

함샤우트 조소은 과장 02-6020-0555 / 010-9413-2466/ jse@hahmshout.com

함샤우트 김선영 대리 02-6020-0604 / 010-6678-7489/ ksy4@@hahmshout.com