

2022 Asia Society Recipe Challenge: Winner Recipe #2

Recipe Name: Chapagetti (짜파게티) Bread

Ingredients: 1 bag of Chapagetti, 4 bread rolls, 1 serving of leafy greens, 4 rice paper sheets, diced yellow pickled radish (danmuji), Sriracha, Mayonnaise

Method:

1. Simple Version
 - a. Cook a bag of Chapagetti. But instead of cooking the noodles for 5 minutes, remove them from the water after 4 minutes and mix thoroughly with sauce powder and oil in a separate bowl.
 - b. Cut the bread rolls in half and place noodles on the top of each one. Garnish them with diced radish.
2. Challenge Yourself Version
 - a. After dipping your rice paper in water, use it to wrap the Chapagetti noodles.
 - i. You can add string cheese for extra flavor.
 - b. Fry the Chapagetti rolls in 170-degree oil until the edges go crispy.
 - c. Cut the bread rolls in half and top them with greens, diced radish, the sauce of your choice, and finally the fried Chapagetti roll!

레시피 이름: 짜파게티빵

재료: 짜파게티 한 봉지, 모닝빵 4개, 잎채소(상추, 쌈배추) 약간, 라이스페이퍼 4장, 채썬 단무지 한 줌, 스리라차 소스, 마요네즈

레시피:

1. 초 간단 버전 짜파게티빵
 - a. 짜파게티를 끓인다. 다만, 레시피대로 5 분이 아닌 4 분 정도에 멈추고 면을 별도 그릇에 옮긴뒤 스프와 오일을 면에 섞어둔다.
 - b. 모닝빵을 반으로 잘라 짜파게티를 올리고 채 썬 단무지를 올린다.
2. 튀긴 짜파게티말이 빵
 - a. 물에 적신 라이스페이퍼에 짜파게티를 말아낸다
 - i. 기호에 따라 치즈 등을 안에 넣어도 좋다
 - b. ‘초 간단 버전 짜파게티빵’를 170 도 기름에 튀겨낸다. 내용물은 익은 상태이니 겉면만 바삭하게 익히면 된다.
 - c. 모닝빵을 반으로 잘라 잎상추나 쌈배추를 한 장 올리고 채썬 단무지와 기호에 맞게 스리라차 소스 혹은 마요네즈를 넣고 튀긴 짜파게티말이를 넣는다.