

Home Made Sauce Recipe

폼프리트와 함께 곁들일 수 있는 유럽식 소스를 만들어 보세요

스텔라 아르투아 벨지안 프리츠 홈메이드 소스 레시피 모음집



솔트&페퍼

씨솔트 적당히

으깬 후추 적당히

재료들을 잘 섞어 갓 만든 프리츠 위에 뿌려주세요.

로즈마리&씨솔트

말린 로즈마리 2 티스푼

굵은 씨솔트 ½ 티스푼

올리브오일에 가볍게 버무린 후,
갓 만든 프리츠 위에 뿌려주세요.

갈릭 & 허브 딜

신선한 허브 딜 2 티스푼

잘게 다진 마늘 2 티스푼

소금 조금

모든 재료들을 잘 섞어 갓 만든 프리츠
위에 뿌려주세요.

키킨 케이준
(KIKIN' CAJUN)

으깬 블랙 페퍼 ½ 티스푼

치포슬 칠리 파우더 1 티스푼

훈제 파프리카 가루 1 티스푼

큐민 가루 (뜨란) 1 티스푼

갈릭 파우더 1 티스푼

오레가노 1 티스푼

고수 가루 1 티스푼

씨솔트 ½ 티스푼

모든 재료들을 잘 섞어 갓 만든
프리츠와 버무려 주세요.

지중해 블랜드

신선한 허브 딜 2 티스푼

파프리카 1 티스푼

갈릭파우더 ½ 티스푼

소금 한꼬집

재료들을 잘 갓 만든 프리츠 위에
뿌려주세요.

파마산 & 허브

파마산 치즈 ½컵

이탈리안 시즈닝 2 티스푼

갈릭 파우더 ½ 티스푼

어니언 파우더 ½ 티스푼

버터 ¼컵을 녹인 후, 모든 재료를 잘 섞어
신선하게 준비된 프리츠 위에 뿌려주세요.

그 외 방법: 모든 가루들을 섞어 신선하게
준비된 프리츠 위에 뿌려주세요.

스파이시 케첩
(SPICY KETCHUP)

- 케첩 ½컵
- 핫소스 1 티스푼
- 칠리파우더 ½ 티스푼

모든 재료들을 잘 섞어 냉장 보관 후,
스텔라 아르투아와 함께 즐겨주세요.

허니 머스타드
(HONEY MUSTARD)

- 크리올 머스타드 ¼ 컵
- 디종 머스타드 ½ 컵
- 꿀 ¼ 컵
- 마요네즈 ½ 컵
- 고춧가루 ¼ 컵

모든 재료들을 잘 섞어 냉장 보관 후,
스텔라 아르투아와 함께 즐겨주세요.

스리라차 렌치
(SRIRACHA RANCH)

- 렌치 시즈닝 믹스 1개
- 우유 1잔
- 마요네즈 1컵
- 스리라차 핫소스 1스푼 + ½ 티스푼
- 마늘 가루 ½ 티스푼
- 어니언 파우더 ½ 티스푼

모든 재료들을 잘 섞어 냉장 보관 후,
스텔라 아르투아와 함께 즐겨주세요.

버팔로 아이올리
(BUFFALO AIOLO)

- 버팔로잉 소스 ¼ 컵
- 마요네즈 ½ 컵
- 갈릭파우더 ¼ 티스푼
- 파프리카 ¼ 티스푼

모든 재료들을 잘 섞어 냉장 보관 후, 스텔라 아르투아와 함께 즐겨주세요.

홀렌다이즈
(HOLENDAISE)

- 무염버터 8 티스푼
- 계란 노른자 1개
- 신선한 레몬주스 1 티스푼
- 물 1 티스푼
- 소금 ¼ 티스푼
- 고춧가루 한꼬집

버터의 색이 갈색으로 변하기 전까지 끓여주세요.

계란 노른자, 레몬주스, 물, 소금 그리고 고춧가루를 섞어주세요

계란 반죽이 부드러워 질 때까지 빠르게 섞으면서, 끓인 버터를 천천히 뿌려주세요.

따뜻한 상태로 스텔라 아르투아와 함께 즐겨주세요.

BBQ소스
(BBQ SAUCE)

- 흑설탕, 케첩 1.5컵
- 사과발효식초 ½ 컵
- 우스터 소스 ½ 티스푼
- 파프리카 파우더 2 티스푼
- 어니언 파우더 2 티스푼
- 후추 1 티스푼 , 소금 2 티스푼

모든 재료들을 소스팬에 넣어 중불로 끓을 때까지 가열해주세요. 15분동안 끓인 후, 계속해서 저어주세요.

스텔라 아르투아와 함께 신선하게 즐겨주세요.

랍스타 마요
(LOBSTER MAYO)

- 다진 랍스타 약 7온스 (oz.)
- 부드러운 크림 치즈 약 8온스 (oz.)
- 마요네즈, 레몬주스 1티스푼
- 올드베이 시즈닝 ½ 티스푼
- 소금 ½ 티스푼, 후추와 쪽파 약간

모든 재료들을 잘 섞어 냉장 보관 후,
스텔라 아르투아와 함께 즐겨주세요.

매운 레몰라드
(FIERY REMOULADE)

- 마요네즈 1컵 + ¼ 컵
- 크리올 머스타드 ¼ 컵
- 스윗파프리카 파우더 1티스푼
- 케이준 소스, 홀스레디쉬 2티스푼
- 피클주스, 핫소스 1티스푼 / 다진 마늘 1컵

모든 재료들을 잘 섞어 냉장 보관 후,
스텔라 아르투아와 함께 즐겨주세요.

치즈맛 치킨 덩
(CHEESY CHIKEN DIP)

- 부드러운 크림 치즈 약 8온스(oz.)
- 렌치 드레싱 믹스 약 1온스(oz.)
- 조리 된 다진 베이컨 1컵
- 슈레드 체다 치즈 2컵
- 사워크림 약 16온스(oz.)
- 조리 된 다진 치킨 2컵

오븐을 400도로 예열한 후, 쿠키
스프레이를 2쿼트 오븐 접시에 뿌려주세요.

그릇에 모든 재료들을 넣어 잘 섞어주세요.
위를 덮지 않은 채로 뜨거워질 때까지
20~30분 정도 오븐에 구워주세요.

신선하게 또는 냉장 보관 하여
스텔라 아르투아와 함께 즐겨주세요.

트러플 아이올리
(TRUFFLE AIOLI)

- 마요네즈 ½ 컵
- 사워크림 또는 생크림 ½ 컵
- 화이트 트러플 오일 1 티스푼
- 다진 마늘 1 숟갈
- 씨솔트 적당히
- 레몬껍질 적당히
- 고춧가루, 백후추 적당히

모든 재료들을 잘 섞어 냉장 보관 후, 스텔라
아르투아와 함께 즐겨주세요.

레몬 아이올리
(LEMON AIOLI)

굵게 썬 마늘 2쪽

마요네즈 ¼ 컵

레몬 주스 2 티스푼

허브 딜 가루, 파슬리 가루 각각 1 티스푼씩

다진 부추 1 티스푼

레몬 제스트 1 티스푼

마늘과 마요네즈를 믹서기에 넣어 부드러워질 때까지 갈아주세요.

레몬주스, 허브 딜, 파슬리, 부추 그리고 레몬껍질을 더 넣어, 부드러워질 때까지 갈아주세요.

위를 덮어 냉장 보관 후, 스텔라 아르투아와 함께 즐겨주세요.

베이컨드 포테이토 소스
(LOADED BAKED DIP)

사워크림 1컵

마요네즈 ½ 컵

베이컨 크럼블 ¼ 컵

어니언파우더 ¼ 컵

갈릭파우더 ¼ 컵

파프리카 파우더 ¼ 컵

우스터소스 ¼ 컵

소금 & 후추 ¼ 컵

모든 재료들을 잘 섞어 냉장 보관 후,
스텔라 아르투아와 함께 즐겨주세요.

아보카도 치미추리
(AVOCADO CHIMICHURRI)

아보카도 1개, 사워크림 1/3컵

라임주스 1 티스푼, 다진 고수 2 티스푼

깍둑 썬 할라피뇨 ¼ 컵

파슬리 1컵 + ½ 컵

칼로 으깬 마늘 4-5쪽

엑스트라 버진 올리브 오일 ¼ 컵

화이트 와인 식초 ¼ 컵

레몬 제스트 적당히

소금, 고춧가루 조금씩

모든 재료들을 섞어 믹서기에 갈아 냉장 보관 후,
스텔라 아르투아와 함께 즐겨주세요.