

통통한 가지 4개  
엑스트라 버진 올리브오일  
소금, 후추

살사 베르데  
적양파 잘게 썬 것 1/3컵  
레드 와인 식초 2큰술  
프리저브드 청귤 1개  
(레몬 제스트로 대체 가능)  
안초비 필레 4개  
마늘 잘게 썬 것 1쪽분  
이탈리안 파슬리 잘게 썬 것 1/2컵  
바질 잘게 썬 것 1/2컵  
영양부추 잘게 썬 것 1/8컵  
고수 잘게 썬 것 1/4컵  
케이퍼 잘게 썬 것 2작은술  
청양고추 잘게 썬 것 1개분  
엑스트라 버진 올리브오일 6큰술  
소금, 후추



## Recipe

### 살사 베르데를 올린 구운 가지

1 오븐을 200°C로 예열하고 가지를 굽는다. 시트 팬에 종이 포일을 깔고, 가지는 길게 반으로 갈라 잘린 면이 위로 오게 놓는다. 올리브오일을 골고루 바르고 소금, 후추로 간한 뒤 색이 고르게 나도록 오븐에서 20분 정도 굽는다.

2 접시에 가지를 담고 살사 베르데 소스를 뿌린다.

#### 살사 베르데 만들기

1 작은 볼에 적양파를 담고 레드 와인 식초를 넣어 절인다.

2 프리저브드 청귤은 과육을 제거하고 흐르는 물에 씻어 껍질만 잘게 썬다.

3 안초비는 으깨듯 잘게 썬다.

4 볼에 안초비와 마늘, 파슬리, 바질, 영양부추, 고수, 케이퍼, 청양고추, 청귤을 넣어 잘 섞는다. 식초에 절여둔 양파, 올리브오일을 마저 섞은 뒤 소금, 후추로 간한다.