

팝콘치킨

한입에 쓱~ 과자처럼 자꾸만 집어 먹게 되는 팝콘치킨.

패스트푸드점에서 아주 인기죠?

잘게 썬 닭가슴살에 갖은 양념을 해서 튀기면 손쉽게 만들 수 있어요.

봄기운이 완연한 4월. 봄별 화창한 날 나들이 갈 때 차안에서도 간단히 즐길 수 있어 좋아요.

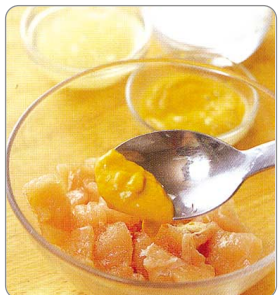
팝콘치킨

재 료 닭가슴살 250g, 계란노른자 1개 분량, 식용유 적당량
밀간양념(양파즙 1큰술, 머스터드 소스 1작은술, 소금·후춧가루 약간씩)
튀김옷(밀가루 1/4컵, 녹말가루 3큰술, 커피 크림어 1/2큰술, 마늘가루 1작은술, 베이킹파우더 1/2작은술, 고운 소금 약간)

- 만들기**
- 1_ 분량의 튀김옷 재료를 볼에 섞어 고운 체에 한번 내린다.
 - 2_ 닭가슴살은 사방 1cm 크기로 깍둑썬다.
 - 3_ 깍둑썬 닭고기는 분량의 밀간 양념을 넣고 버무린다.
 - 4_ 밀간한 닭고기에 계란노른자를 넣고 조물락조물락 주물러 버무린다.
 - 5_ ④에 ①의 튀김옷을 훌뿌리듯이 넣어 골고루 버무린다.
 - 6_ 160°C의 기름에 튀김옷을 입힌 닭고기를 1쪽씩 넣고 달라 붙지 않도록 저어가며 바삭하게 튀긴다.
 - 7_ 튀김은 키친타월에 받쳐 여분의 기름을 뺀다. 레몬조각을 곁들여 즈름 살짝 뿌려 먹어도 좋다.

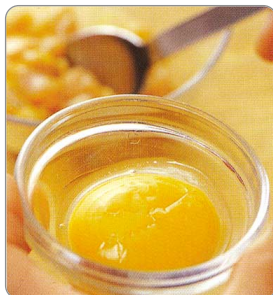
how to make

▼ Point 3



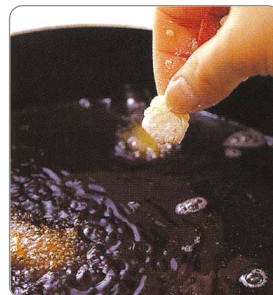
1_ 매콤새콤한 맛을 원하면 머스터드 소스로, 부드러운 맛을 원하면 허니 머스터드 소스로 입맛에 따라 밀간한다.

▼ Point 4



2_ 닭고기를 잘게 잘라서 튀기면 자칫 딱딱해질 수 있다. 밀간한 닭고기에 튀김옷을 섞기 전, 계란노른자를 넣어 버무리면 훨씬 부드럽게 튀겨진다.

▼ Point 6



3_ 팝콘치킨은 덩어리가 작아서 서로 달라붙을 수 있기 때문에 1쪽씩 따로 넣고 젓가락으로 저어가며 바삭하게 튀긴다. 🍴