

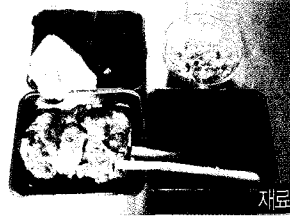
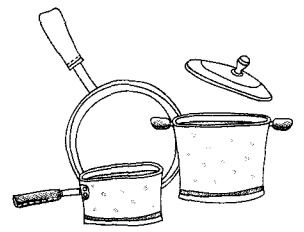
Cooking
Hyun's Cooking Class

닭갈비 토르티아 피자



현성남 생활요리전문가
플러스현쿡





재료

닭장각(닭허벅지살) 300g, 고구마 3개, 양배추 1/8개, 당근 한 토막, 대파 1대, 깻잎 1묶음, 모짜렐라치즈피자, 연유 2큰술, 토르티아(大) 2장

양념소스


간장 3큰술, 고추장 2큰술, 고춧가루 3큰술, 설탕 2큰술, 물엿 2큰술, 마늘 2큰술, 칠리소스 3큰술, 술 2큰술, 생강 1작은술, 후추 약간

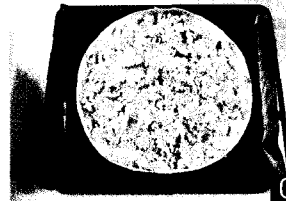


05

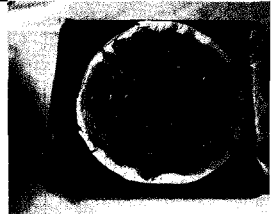


만들기

- 1 닭고기는 껍질을 벗겨 한 입 크기로 썰어 양념소스에 버무려 2시간 이상 재운다.
- 2 고구마 1개와 당근은 반달썰기로 해둔다.
- 3 양배추는 2×3cm 정도로 자르고, 대파는 송송 썰어 준비한다.
- 4 깻잎은 반 잘라 곱게 채썬다.
- 5 고구마 2개를 삶아 껍질을 벗겨 으개어 연유를 섞어둔다.
- 6 냄비에 식용유를 조금 두르고 양념된 닭고기와 당근, 고구마, 양배추를 넣고 뚜껑을 닫고 10분 정도 익혀 볶고 대파를 넣고 불을 끈다.
- 7 토르티아 1장에 고구마 으갠 것을 펴놓고 위에 1장을 덮어 밀착시킨다.
- 8 두장 포갠 토르티아 위에 볶은 닭갈비를 얹고 치즈를 뿌려 180도 예열된 오븐에 10분가량 굽는다.
- 9 구워낸 피자 위에 깻잎을 뿌린다. 



07



09



- 닭고기는 껍질을 벗긴 양이 300g이러야 양념소스랑 비율이 맞다.
- 고구마가 지나치게 딱딱하면 우유를 2큰술 정도 넣어야 밀착력이 좋다.
- 칠리소스는 식성에 따라 조절해서 매운 것을 좋아하면 더 넣는다.
- 양파는 소스를 묽게 할 것 같아 넣지 않았는데 반개 정도 넣어도 좋다.