닭고기를 이용해 만든 춘권.
겉은 바삭하고 속은 부드러워
남녀노소 누구에게나
어울리는 음식이다.

현 성 남 생활요리전문가
플러스현쿡

닭고기 야채 춘권 말이

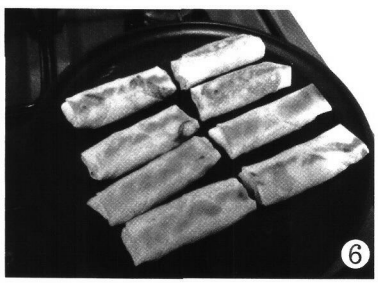
재료

2

3

4

5


6

재료

춘권피 25장
시금치 150g
닭고기 150g
(간장 1작은술,
청주 1작은술, 후추 조금)
죽순 150g
양배추 200g
대파 1/2대
식용유 2큰술

소스

간장 1큰술
굴소스 1큰술
설탕 1/2작은술
전분 1작은술
참기름 조금

만들기

1 닭고기는 채썰어 간장, 청주, 후추를 넣고 밑간한다. 죽순은 끓는 물에 데쳐 채 썬다. 시금치는 끓는 물에 데쳐 헹구어 짠 다음 5㎝ 길이로 썰어둔다. 양배추와 대파는 채썬다.
2 소스는 모두 섞어 놓는다.
3 달구어진 팬에 식용유를 두르고 채썬 파를 넣어 볶아 향을 낸 후 양념에 재운 닭고기를 넣고 볶는다.
4 닭고기가 익으면 죽순, 양배추 순으로 볶은 다음 소스를 넣고 버무려 준 후 마지막으로 시금치를 넣고 섞어서 식힌다.
5 춘권피를 마름모꼴로 놓고 준비된 재료를 조금씩 넣고 말아 놓는다.
6 팬에 식용유를 두르고 말아둔 춘권을 앞뒤로 노릇하게 굽는다.

Tip

- 춘권피 마무리는 계란물을 말아 붙인다.
- 닭고기는 가슴살, 안심, 다리살 등 무엇이든 좋다.