



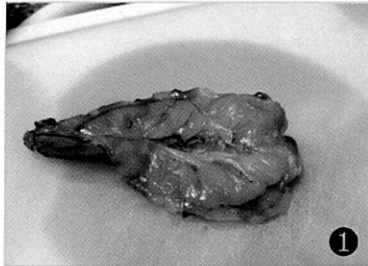
현성남 생활요리전문가
플러스현쿡

연말연시
모임이 많은 요즘
가족모임이 있다면
남녀노소 누구나
즐길 수 있는
닭고기 베트남쌈 강추!

닭고기 베트남쌈



재료



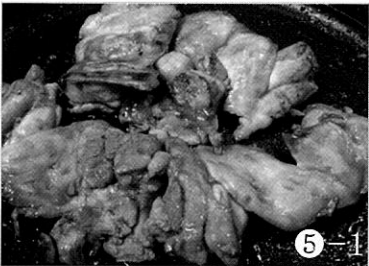
1



3



5



5-1



6

재료

라이스페이퍼 1팩,
닭다리살 300g,
새우(중하) 10마리,
숙주 200g, 참나물 50g,
깻잎 10장, 양파 ½개, 배 ½개

재움양념

다마리간장 3큰술,
휘시소스 1큰술,
다진마늘 1작은술,
생강즙 ½작은술,
매실농축액 1작은술,
올리브유 1큰술(또는 참기름)

칠리소스

휘시소스 1½큰술, 설탕 1큰술,
물 2배식초 1큰술, 홍고추 1개,
청양고추 2개, 마늘 1개,
스리랏차소스 2큰술,
레몬즙 1작은술



Tip

• 새우는 등쪽에 붙어있는 내장을 제거하면 보다 깔끔한 맛을 느낄 수 있다.

만들기

- 1 새우는 껍질을 벗긴 후 등쪽에 칼집을 넣어 펼친다. 닭다리살은 납적하게 편다.
- 2 새우(재움양념 1½작은술), 닭다리살(재움양념 3큰술)을 20분 정도 재운다.
- 3 숙주는 거두절미한 후 살짝 데쳐 냉수사워 후 물기를 뺀다. 깻잎은 숙주길이로 채썬다. 양파는 얇게 채 썰어 찬물에 헹군 후 물기를 뺀다. 파인애플 통조림은 8등분하고 배는 채썬다. 참나물은 5~6cm 길이로 썬다.
- 4 칠리소스는 믹서에 간다.
- 5 팬을 예열한 후 재워둔 재료를 각각 구워낸 다음 닭은 다른 재료와 맞는 크기로 잘라준다.
- 6 큰 접시에 야채와 고기를 보기 좋게 돌려 담고 뜨거운 물을 준비하여 라이스 페이퍼를 넣었다 빼서 재료를 골고루 넣고 돌돌 만 후 칠리소스에 찍어 먹는다.