

특집 - 그들이 추천하는 닭요리엔 특별함이 있다





셰프 에드워드 권의 추천 **Chicken Recipe 1**
특별한 날은 조금 더 특별하고 분위기 있게~

구운 닭가슴살과 볶은 야채 ... 그리고 레드와인 소스

재료를 준비해주세요.

껍질벗긴 닭가슴살 1개, 샐러리 20g, 양파 1개, 마늘 2개, 체리 토마토 3개, 새순 샐러드 10g, 레드와인 약간, 물 약간, 올리브 오일 약간, 소금 후추, 버터 약간

요리를 만드는 방법.

1. 껍질이 없는 닭가슴살 위, 아래 양쪽으로 칼집을 넣어 소금, 후추간이 잘 배어 나게 만든 후 달궈진 팬에 기름을 두르고 노릇하게 굽는다.
2. 샐러리와 양파는 같은 크기로 어슷하게 썰어 준비한다.
3. 마늘은 얇게 편으로 썬다.
4. 다른 팬을 달궈 야채를 볶는다. 이때 버터를 첨가하여 풍미를 높인다.
5. 소스만들기
 - ① 양파는 곱게 다져 준비한다. ② 가슴살을 구운 팬에 남아있는 육즙을 사용하여 버터를 녹인 후 양파와 함께 볶는다. ③ 적당한 간을 한 후 레드와인을 붓고 알코올 향이 날아갈 때까지 센 불로 끓인다. ④ 농도가 생길 때까지 약한 불로 졸인다.
6. 접시에 야채를 골고루 퍼 담고, 닭가슴살을 올린 후 새순 샐러드와 얇게 썬 체리 토마토로 마무리 짓고 소스를 뿌린다.

Cooking Tip

야채는 아삭한 식감을 위하여 따로 볶아주는 것이 중요하다. 🐦