

매운

chicken
recipe

사천 깐풍기

청양 고추보다 훨씬 더 매운 사천 고추를 잔뜩 넣고
센 불에서 볶아 만든 사천식 깐풍기.
매운 양념 소스에 다시마 국물을 섞어
닭 살을 훨씬 부드럽게 조리했다.
남편의 맥주 안주로 손색없는 일품요리일 듯.





재료

닭 1마리(작은 크기), 매운 사천 고추 10개(없으면 매운 홍고추 말린 것으로 대체 가능), 마늘 10쪽, 생강 1/2톨, 캐슈너트 1/2컵, 녹말가루 2큰술, 식용유 약간
 닭 밑간(굴소스 · 청주 1큰술씩, 소금 · 후춧가루 약간씩)

매운 양념 소스(다시마 국물 · 쌀조청 2큰술씩, 고추기름 · 간장 1큰술씩)

만드는 법

- 1 닭은 뼈를 발라내고 한입 크기로 썰어 칼등으로 자근자근 두드려 연하게 한다.
- 2 ①에 밑간을 하고 냉장실에서 20분 정도 재운 다음 녹말가루를 넣어 살짝 버무린다.
- 3 매운 사천 고추는 깨끗하게 씻어 물기를 닦고 마늘과 생강은 굵게 채 썬다.
- 4 팬에 식용유를 넉넉하게 두르고 ③의 매운 고추와 마늘, 생강을 볶다가 향이 나면 ②의 닭을 넣고 튀기듯이 바삭 볶아낸다.
- 5 다른 팬에 고추기름을 두르고 매운 양념 소스를 넣어 한소끔 끓인 다음 ④의 닭과 캐슈너트를 넣어 재빨리 볶아 그릇에 담는다.
- 6 ④의 팬에 남아있는 매운 사천 고추와 마늘, 생강을 함께 올려 낸다.

Cooking tip

- 1 사천 간풍기의 가장 중요한 포인트는 입 안이 얼얼할 정도로 매운맛을 살리는 것. 여기에 캐슈너트를 더해서 고소한 식감을 살리면 더 맛있게 먹을 수 있다.
- 2 닭은 조리거나 볶을 때 센 불에서 빨리 요리하는 것이 좋다. 그래야 닭고기 속의 수분이 빠져나와서 더욱 바삭하고 고소한 맛이 살아난다. 

