

닭똥집 귀리 크림 리조또



· 재료

[주재료] 닭똥집 50g, 귀리 50g, 쌀 50g

[부재료] 말린 버섯 30g, 양파 1/2ea, 마늘 20g, 생강 20g, 캐슈넛 10g, 브로콜리 30g, 생크림 50mL, 들깨기름 10mL, 올리브유 10mL, 들깨 가루 10g

· 소스

- 닭똥집 마리네이드 : 닭똥집 50g에 양파, 마늘, 생강을 편썰어 넣고 소금, 후추, 올리브유와 함께 버무려 양념한다.

- 버섯 육수 : 말린 버섯 50g, 양파 40g, 당근 20g, 셀러리 20g 등과 함께 끓여준다.

· 조리 포인트

귀리와 쌀이 잘 익도록 충분히 열을 가해준다.

닭똥집의 누린내를 잡기 위해 마리네이드에 신경쓴다.



조리방법

1. 재료를 세척한다.
2. 닭똥집은 양념하여 재워두고, 쌀과 귀리를 물에 불린다.
3. 말린 버섯과 야채들로 버섯 육수를 만들고 익힌 버섯은 따로 빼둔다.
4. 팬에 들깨 기름을 두르고 잘게 썬 마늘과 양파를 볶다가, 양념한 닭똥집을 넣어준다.
5. 닭똥집이 어느정도 익으면 브로콜리, 캐슈넛, 버섯들을 넣고 볶다가 쌀과 귀리를 넣어준다.
6. 버섯 육수를 부어가며 귀리와 쌀을 익힌다.
7. 귀리와 쌀이 어느정도 익으면 생크림을 넣고 줄여주며 간을 맞춘다.
8. 리조또가 어느정도 농도가 잡히면 그릇에 가지런히 담고, 기호에 맞게 들깨가루, 올리브유를 둘러서 마무리한다.