



고구마 에그마요 치킨롤



· 재료

[주재료] 닭다리살 300g, 달걀 3개, 고구마 3개, 양파 1/2개

[부재료] 사과 1개, 식초 3T, 간장 200ml, 물 100ml

· 소스

고구마 190g, 휘핑크림 120g, 설탕 70g, 우유 100g

· 조리 포인트

1. 치킨롤 안에 잘 익도록 해야한다.
2. 양옆이 터지지 않게 주의해야한다.
3. 튀김은 2~3번 나누어 튀긴다.
4. 사과장아찌는 끓은 양념물을 바로 넣는다.



조리방법

1. 고구마를 작게 썰어 15~20분 삶는다. 계란도 삶아준다.
2. 양파 1/2개를 잘게 다진다.
3. 계란, 삶은 고구마 같이 곱게 으갠다. 그 후 양파와 섞는다.
4. 소금, 후추, 설탕, 마요네즈를 넣고 섞어준다.
5. 닭다리살을 얇게 포 떠준 후 두드린다.
6. 소금, 후추, 다진마늘로 밑간을 한다.
7. 고구마 에그마요를 1T씩 넣고 말아준다.
8. 밀가루, 달걀, 빵가루를 입히고 예열된 기름에 튀겨준다.

[사과 장아찌]

1. 물, 간장, 설탕, 식초를 넣고 끓인다.
2. 끓어오르면, 고추를 넣어준다.
3. 사과는 얇게 썰어 채썰기
4. 같은 비트즙을 짜준다.
5. 사과는 두 종류로 나누어 물들인다.

[고구마 소스]

1. 고구마, 우유, 휘핑크림, 설탕을 넣고 갈아준다.
2. 같은 비트를 즙을 내어 두가지 색을 만들어준다.