



한입에 반하닭, 두입에 울컥하닭



· 재료

[주재료] 닭다리살 400g, 송화고버섯 150g, 홍국고추장 18g, 홍국쌀 120g, 차이브 1개, 돼지감자 200g

[부재료] 홀그레인 머스터드 100g, 아스파라거스 1개, 바질잎 10g, 처빌 2g, 화유 20ml, 물엿 20ml, 생크림 50ml

· 소스

올리브오일 60ml, 딜 30g, 마늘 20g, 함초소금/후추 조금, 버섯맛 간장 20ml, 레몬즙 10ml, 당근 200g

· 조리 포인트

1. 솔향이 나는 송화고버섯과 어우러진 함초소금을 이용한 불하닭 양념에 재워 굽기
2. 홍국쌀로 만든 홍누룽지 리조또에 홍국 고추장, 송화고버섯을 첨가시킨 자연의 맛
3. 당근 라페를 곁들여 상큼함과 영양의 균형을 맞춤
4. 돼지감자(뚱딴지)로 만든 비타민 풍부한 갈릭 퓨레



조리방법

1. 함초불하닭

- 부드럽게 닭다리살을 손질하여 버섯맛간장, 함초소금에 재우고 화유와 화닭양념을 만들어 재운 후 굽는다.

2. 홍누룽지 리조또

- 홍국쌀과 닭다리살, 송화고버섯, 홍국고추장을 넣어 리조또를 만들어 링틀에 모양을 잡아 팬에 노릇하게 굽는다.

3. 당근라페

- 당근을 얇게 썰어 레몬즙, 설탕, 소금, 후추로 재운 후 홀그레인 머스터드, 레드페퍼, 바질 잎, 올리브유를 넣어 라페를 만든다.

4. 허브 딜 마요네즈

- 이태리 파슬리와 허브 딜을 이용한 마요네즈를 만든다.

5. 돼지감자(뚱딴지) 갈릭 퓨레

- 구운 마늘과 돼지 감자로 생크림, 소금, 후추를 넣어 퓨레를 만든다.