



마계불닭봉

· 재료

[주재료] 닭봉 3개, 고구마 150g, 참마 100g, 달걀 3개

[부재료] 마늘 2개, 바질잎 2개, 방울토마토 4개, 빵가루 50g, 청양고추 1개, 칠리파우더 3g

· 소스

화이트 식초 10ml, 고추장 20g, 간장 20ml, 우유 30ml, 생크림 10ml, 마요 50g

· 조리 포인트

1. 닭봉에 고추장 양념이 잘 배어들도록 졸인다.
2. 참마와 전분가루 비율을 잘 맞춰주도록 한다.
3. 고구마 퓨레 농도를 조절해 너무 구덕하지 않도록 한다.



조리방법

1. 닭 봉의 불순물을 제거하고 소금 간을 한다.
2. 팬에 닭 봉을 앞뒤로 노릇하게 굽고, 참마는 블랜더에 간 후 전분가루를 섞는다.
3. 달걀은 6분간 삶아 반숙으로 익힌 후 식혀서 겉면에 참마 반죽과 빵가루를 묻힌다.
4. 고추장 토마토 소스에 닭 봉을 넣고 약불에 졸인다.
5. 고구마는 찜기에 찌고, 빵가루 묻힌 달걀은 튀긴다.
6. 찐 고구마는 으깨고 우유, 생크림, 소금, 후추를 넣어 퓨레를 만든다.
7. 튀긴 달걀 겉면에 파프리카 파우더를 묻힌다. 방울 토마토는 콩까세한다.
8. 청양고추를 다지고 마요네즈와 섞어 칠리 마요를 만든다.
9. 접시에 고구마 퓨레, 칠리마요를 깔고 퓨레 위에 닭 봉과 소스, 마요 위에 튀긴 달걀 올린다.
10. 콩까세한 방울토마토와 마이크로 허브, 바질 잎을 가니쉬로 올린다.