

벌집더덕치킨윙과 벌집마요소스



· 재료

[주재료] 닭윙 600g, 더덕 100g, 벌집 100g

[부재료] 인삼 60g, 배 ¼ ea, 한라봉청 40g, 대추 5ea, 옥수수 전분 100g

· 소스

마요네즈 90g, 와사비 20g, 레몬 1ea, 벌집꿀 30g, 설탕 5g

· 조리 포인트

1. 한식재료인 더덕을 넣어 식감과 건강을 한층 높인 요리
2. 튀김요리로 칼로리가 높은 음식에 더덕, 인삼, 배를 이용한 상큼한 샐러드를 곁들여 웰빙건강식을 추구
3. 설탕에 길들여져 있는 입맛을 양봉장에서 직접 딴 벌집꿀을 이용해 단맛은 유지하며 화학조미료 첨가를 최소화



조리방법

1. 닭윙에 뼈를 발골해주고 정종, 캐니언페퍼, 갈릭파우, 후추로 밀간 해준다.
2. 더덕은 밀대로 얇게 밀어서 물기 제거 후 양념(고추장, 고춧가루, 간장, 물엿, 간 마늘, 참기름)을 해 구워 준비해놓는다.
3. 벌집은 겉에 밀랍은 건어내어 직사각형 모양으로 만들어 준비한다.
4. 인삼과 배는 체를 썰어 한라봉청에 재워두고 대추에 인삼을 끼워 얇게 슬라이스해준다.
5. 벌집마요소스(마요네즈, 고추냉이, 벌집꿀, 레몬즙, 설탕)를 잘 섞어 준비한다.
6. 튀김용 냄비에 기름을 170도까지 예열해준다.
7. 밀간 한 닭윙에 구워놓은 더덕을 끼워 옥수수전분을 묻혀서 튀겨준다.
8. 튀겨준 치킨을 벌집마요소스에 버무려 접시에 플레이팅하여 마무리해준다.