



궁채치킨롤라드와 삼계리조또



· 재료

[주재료] 통닭다리 2ea, 닭껍질 1ea, 찹쌀 35g, 대추 3ea, 궁채 100g

[부재료] 백만송이버섯 15g, 전복 1ea, 미삼 2ea, 생크림 35g, 마늘 70g

· 소스

복분자 주 25ml, 들깨 15g, 잣 10g, 연겨자 7g, 연유/마요네즈 10/30g

· 조리 포인트

1. 치킨의 익힘 상태와 풍미
2. 삼계 리조또의 농도와 질감



조리방법

1. 넓게 펴준 통닭다리속에 궁채 나물을 얇게 깔아서 롤링한 후 물에서 내부온도 63도까지 익혀준 뒤에 팬에서 시어링 해준다.
2. 불려둔 찹쌀, 마늘찹, 전복 다이스, 백만송이 버섯, 불린 대추 다이스 등을 오일에 볶아주다가 닭육수를 부어가며 재료들을 익혀준 뒤에 생크림과 임실 치즈를 넣어서 농도를 맞춰준다.
3. 밀가루에 소금, 후추간, 볶음 땅콩 분태를 섞어 놓고, 170~180도 기름에 밀가루, 계란물, 빵가루를 입혀준 닭 껍질 튀김을 튀겨준 뒤에 한번 빼서 기름이 빠질 동안 홍국쌀을 튀겨주고 닭껍질 튀김을 한번 더 튀겨준다.
4. 대추 속을 파서 안에 레디쉬 슬라이스, 찢어놓은 닭가슴살, 파프리카찹, 오이찹 등을 넣어서 대추 핑거푸드를 만든다.
5. 통마늘을 버터에 볶아주다가 닭육수를 넣어서 익히고 생크림 약간을 넣어서 믹서기에 갈아 마늘 퓨레를 만들어준다.
6. 닭껍질 튀김 위에 삼계 리조또를 올려주고, 대추 샐러드, 미삼, 팬에 구운 백만송이버섯, 튀긴 홍국쌀 등으로 플레이팅 해준다.

※ 복분자 드레싱 : 복분자 주를 줄여서 알코올을 날려준 뒤에 올리브오일 3, 발사믹식초 2, 알코올 날려준 복분자 주 2, 홀그레인 머스타드 1 비율로 섞어주고, 소금 후추 약간을 섞어 만들어준다.