

허니버터치킨

동아일보 문성실의 이야기가 있는 밥상



제가 즐겨보는 요리잡지 수퍼레시피에 소개된 허니버터치킨을 따라 만들어 보았어요.

튀기지 않고 굽듯 지지는 방식이라 어렵지 않게 만들 수 있어요. 또 진짜 꿀과 버터가 들어가 치킨과 함께 어우러진 맛이라 아이들뿐만 아니라 어른들까지 맛있게 즐길 수 있는 간식입니다.

책에는 닭안심을 썼는데요, 저는 닭다리살인 닭정육을 사용했어요. 역시나 닭다리살이라서 더 맛있긴 한 것 같아요. 식어서 먹어도 그 맛이 아주 훌륭해요.

만들 때 그 향기에 반하고, 또 생각보다 간단한 조리법에 반하고, 또 맛에까지 반하실 거예요.

Recipe

(2인분)  
(저울 및 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 닭다리살(3장-270g), 식용유(10)
- ◆ 닭갈매 재료: 다진 마늘(1), 청주(1), 허브맛소금(0.3)
- ◆ 반죽 재료: 감자전분(5), 물(1), 달걀흰자(1개분), 소금(약간)
- ◆ 소스 재료: 버터(2), 꿀(2)



**1.** 닭다리살(3장-270g)은 깨끗하게 씻어 먹기 좋게 7-8등분 하여 닭갈매 재료인 다진 마늘(1), 청주(1), 허브맛소금(0.3)을 넣고 조물조를 양념한다.



**2.** 반죽재료인 감자전분(5), 물(1), 달걀흰자(1개분), 소금(약간)을 넣고 잘 섞은 반죽에 밀감을 한 닭을 넣고 고루 섞는다.



**3.** 달군 팬에 식용유(10)를 넣고 충분히 달군 후, 반죽을 입힌 닭을 넣고 중불에서 앞뒤로 노릇하게 튀기듯 굽는다.



**4.** 소스재료인 버터(2)를 넣고 버터가 녹을 때까지 두고, 녹고나면 불을 끄고, 꿀(2)을 섞어 미리 조리한 닭을 넣고 버무려주면 끝.

한인이 운영하는 청소재료상 중 가장 큰

Brother's  
청소재료상  
Janitorial Supplies



도매  
최저가격



무료배달

가정용 청소기구 재료에서부터  
큰 빌딩 청소 각종 기구,  
재료까지 완벽하게 구비!

각종 청소기계 수리 전문!  
최신 청소기계 재료 다량 확보

각종 새로 개발된 청소 약품  
화장지 / 각종 종이 / 타일 / 대리석  
카펫 샴프 기계 / 왁스 기계  
최신형 장비 일절 구비

Open : Mon-Fri 9am-6pm / Sat 10am-4pm

(562) 920-9090  
(562) 920-9595

Fax. 562-920-9596

16211 Bellflower Blvd. Bellflower, CA 90706



어바인 Sedation  
& 임플란트 치과

시니어 스페셜!

65세 이상 메디케어로 받치,  
뼈이식등 구강외과 혜택 가능

메디케어 인증 병원

컴퓨터 가이드 임플란트 시술로 무절개,  
무통증, 빠른 회복, 치과공포 있으신 분  
정맥마취로 자면서 치료 가능



James Kim 치과

949.727.0777

한국어 문의 949-702-7811

113 waterworks way #220  
Irvine, CA 92618

