

달한마리오븐구이

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



평소 닭고기를 엄청 좋아하는 우리집 녀석들. 보통 오븐에 통닭을 해서 먹으려면 솔직히 시간도 많이 걸리고, 통닭 자체가 속까지 열지가 충분히 되려면 미리 오랜 시간을 간을 해서 절여 두어야 하고..... 물론 먹을 때 뜯어 먹는 재미가 있긴 하지만요. 그래서 볶음탕용 닭을 이용해서 오븐구이를 해 보았는데, 결론은 완전 괜찮았어요. 전체적으로 간이 짭조름해서 그냥 드셔도 좋고, 케첩, 돈가스소스, 허니머스터드소스, 스위트칠리소스 등등 평소 좋아하는 소스에 찍어서 드셔도 좋아요. 저희집에서는 허니머스터드 소스와 스위트 칠리소스를 찍어서 먹었어요. 고기와 함께 같이 먹는 채소들이 저는 더 맛있더라고요. 고구마도 맛있고, 단호박도 굿굿!! 재료 준비하고, 오븐에만 넣어주면 되니 꼭 한번씩 만들어 보세요. 예쁘게 접시에 담아두는 것만으로도 훌륭한 요리가 될 수 있어요.

Recipe

3-4인분 (밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 닭 볶음탕용(1마리), 허브맛소금(1), 올리브유(2+3), 고구마, 감자, 단호박, 브로콜리, 양파, 통마늘 등의 재료(적당량)



1. 볶음탕용 닭 한마리를 찬물에 여러번 헹구고, 큰기를 떼어 내서 물기를 빼서 준비한다.



2. 양념재료인 허브맛소금, 올리브유를 넣고 골고루 전체적으로 양념이 배도록 20-30분간 절여준다.



3. 절이는 동안 함께 넣을 재료인 고구마, 감자, 단호박, 브로콜리, 양파, 통마늘을 큼직하게 썰어서 같이 구울 수 있게 자른다.



4. 오븐 팬에 종이호일을 깔고 양념한 닭고기를 올린 후, 군데군데 준비된 채소를 함께 담고 올리브오일을 전체적으로 골고루 지그재그 뿌린다.



5. 200도로 예열한 오븐에 넣어 30-40분간 굽고, 온도를 180도로 낮춰 중간중간 상태를 확인하면서 다시 10-20분 정도 더 구워주면 끝.



6. 완성 그릇에 담아 주면 보기도 좋고 맛도 있는 달한마리오븐구이 완성.

스페셜 한방침 + 물리치료

Acupuncture + Massage

10번 패키지 구입시 1번 Free



“제할 통증 전문”

2022 Top Doctors of Excellence Acupuncturist에 선정된 여성 한의사가 세심하게 상담해 드립니다.

침

부항

뜸

보약



공진단 선물용 상품권도 판매합니다.

- \*쌍화탕
- \*녹용대보탕
- \*심전대보탕
- \*각종 한방 TEA

각종 보험, 통증, 한약, 교통사고, 건강상담 환영, 메디케어 메디케어 (Advantage)



푸른솔한의원

PINETREE ACUPUNCTURE

월 - 금 9:00 AM ~ 6:00 PM 토 10 AM ~ 1 PM 일 Closed

714.736.0208

2619 W. Orangethorpe Ave. Fullerton, CA 92833

여름 "더운 에어컨을 안 켤 수도 없고,

겨울 추운 보일러 안 켤 수도 없고..."

여러분의 고민을 삼성 냉난방 시스템으로 해결해 드립니다



대한민국 1등 에어컨

SAMSUNG air conditioner

삼성 냉난방 시스템과 경동 나비엔 탱크리스 보일러를 설치하시면 에너지 사용량을 적게는 1/4에서 1/2 이상 절약하실 수 있습니다.

OC 전 지역



국가대표 보일러

NAVIENT water heaters



213-393-2633

www.winblue.info 4323 Nielson Rd. Phelan CA 92371