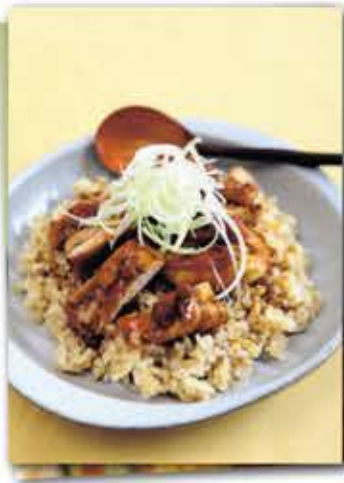


데리아끼소스 닭도림밥

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



오늘 소개하는 닭요리는 데리아끼소스만 만들어 놓으면 언제든지 만들어 먹을 수 있고, 손쉽게 맛을 낼 수 있는 그런 메뉴예요. 게다가 밥에 올려 먹는 닭밥으로 한 끼 식사를 기본 좋게 해결할 수 있는 메뉴기도 하고요. 그때그때 소스를 만들어 해 먹어도 좋지만, 자주 먹을 수 있는 소스는 미리 만들어 두면 훨씬 요긴하게 사용할 수 있어요. 아이들이 먹으면서 연신 "맛있다~" 하면서 먹어주세요. 물론 어른들이 먹어도 믿을 수 없을 만큼 정말 맛있어요. 몇 번을 만들어 먹어도, 먹을 때마다..... 맛있어요!! 데리아끼소스만 있다면 참 쉽게 만들 수 있어요. 같이 넣는 대파채는 닭고기의 맛을 한결 살려 준답니다. 가족들이 다 모인 자리에서 폼나게 만들어 드세요.

와우~ 참 맛있다!! 자꾸만 손이 가는 달콤 짭짤름 데리아끼소스 닭도림밥.

Recipe

2인분

(중이맘과 밥순이가랑 제형)

- 주재료: 닭 다리살(3장-300g), 대파(흰 부분 2대), 밥(2공기)
- 닭갈비간재료: 소금(약간), 통후추(간 것(약간))
- 데리아끼소스: 생강(2쪽), 마늘(5쪽), 다시마(5x5cm짜리 4장), 물(2컵), 간장(1/2컵), 맛술(1/2컵), 청주(1/2컵), 흑설탕(1/2컵), 올리고당(2)



1. 데리아끼소스재료 중 생강, 마늘, 다시마, 물, 간장을 한데 넣고 센 불에서 약 5분간 끓이고, 맛이 국물에 충분히 우려났으면 이어서 맛술, 청주, 흑설탕을 넣고 중 불로 15-20분간 끓여 줄이고, 마지막에 맛을 보아 단맛을 더 주고 싶다면 올리고당을 넣고 스팀을 끓여주면 데리아끼소스는 완성!!



2. 대파는 흰 부분만 안쪽심지 부분을 떼고 가늘게 채 썰고, 썬 것을 찬물에 10분 정도 담가 싱싱하게 살어나도록 한다.



3. 닭다리살 정육 3장은 찬물에 헹궈 물기를 푹푹 닦고, 허브맛소금이나 소금, 통후춧가루를 손으로 솔솔 뿌린다.



4. 잘 달군 팬에 기름 없이 닭다리살을 넣고 중불에 겹질 쪽부터 먼저 노릇하게 익히고, 뒤집어서 다른 쪽도 굵듯 잘 익혀준다.



5. 프라이팬에 남아있는 기름을 키친타월로 깨끗하게 닦고 미리 만들어 놓은 데리아끼소스 5숟가락 정도를 넣고 골고루 조리준다.



6. 조리된 닭은 먹기 좋게 칼로 자르고, 완성된 그릇에 밥을 담아 그 위에 닭조린 것을 올린 후, 프라이팬에 남은 조림장을 끼얹는다.



7. 물기 뺀 대파채를 소복하게 올려주면 달콤 짭짤름 데리아끼소스 닭도림밥 완성.

JSK 건축, 플러밍



물새우...

Lic #1049049 재해복구 전문업체

제이킴

714.249.5469

Laura Hair 플러튼

로라 헤어

30주년 기념

BIG SALE

- 헤어컷 + 펌 + 코팅 or 컬러 \$40^{up}
- 남자 헤어컷 \$10^{up}
- 여자 헤어컷 \$12^{up}
- 헤어컷 + 컬러 \$20^{up}
- 헤어컷 + 펌 \$30^{up}
- 컬러 + 트리트먼트* (탈모방지) \$30^{up}
- 특수펌 \$40^{up} (상하고 약한 모발을 건강한 모발로)

예약 전화 714-900-9607

Linda Beauty

린다뷰티영구화장

Permanent Make-up

• 메이크업 아티스트 •

매직의 손 - 30년 경력 -

- Eyebrow
- Eyeline
- Lipline
- 점, 검버섯 레이저 (5볼 or 10볼) (한개 크기에 따라서)
- 탈모커버
- 무통 3D 자연눈썹 (마이크로브레이딩)
- 남자눈썹 전문

★ 잘못된 영구화장 깨끗하게 문신제거!



바로 하고 나가도 티가 전혀 나지 않게 자연스럽게 원하시는 스타일로

- 영구화장 개인지도 - (배우고 바로 손님 모실 수 있음)

T. 562.896.2024

예약 문의

9828 Garden Grove Blvd, #107, Garden Grove, CA 92844