

◆ 닭고기 껍질 볶음 ◆

<재료>

닭고기 껍질(雞皮).....	300g
생강즙.....	1t.s
술.....	1t.s
소금.....	½t.s
비단.....	3개
양파.....	1개
죽순.....	100g
목이버섯.....	5잎
기름.....	3t.s
갈분.....	2t.s
간장.....	1T.S
육수.....	½컵

<만드는 법>

- ① 닭고기 껍질은 넓이 5mm로 썰어서 살짝 데쳐 물기를 뺀 후 생강즙, 술, 소금을 넣고 조리한다.
- ② 비단, 양파, 죽순을 가늘게 썰고 끓는물에 살짝 데친다.
- ③ 물에 불린 목이버섯을 깨끗이 작만하여 가늘게 썬다
- ④ 후라이팬에 기름을 달구어 닭고기껍질을 강한 불에서 볶는다.
- ⑤ 양파, 죽순, 목이를 순서대로 볶아 낸다.
- ⑥ 위의 재료에 간장, 술, 소금 그리고 육수 ½컵을 넣고 갈분과 물을 같은 양으로 풀어서 같이 넣어 걸쭉하게 한다.

<담는법>

약간 우묵한 접시에 뜨거울때 담아 식사하도록 한다.

※ 계피(雞皮) 다루는법

끓는 물에 살짝 데치면 특유한 냄새가 빠지고 조리나 뜨는 물 빠지는 그릇에 바쳐 건져낸다. 사람에게 딱딱 껍질을 좋아하는 식성도 있으며, 맛도 좋은 편입니다.

◆ 달걀 그라틴(Gratin) ◆

<재료>

달걀.....	5개
시금치.....	150g
화이트소오스.....	2컵
빵가루.....	6T.S
버터.....	4T.S
치즈.....	15g
소금.....	1t.s

<만드는법>

① 달걀을 끓는 물에서 클러가며 노른자위가 가운데가도록 완숙하여 껍질을 벗겨서 3~4mm 두께로 둥글게 썰어 놓는다.

② 시금치는 끓는물에 소금을 조금 넣고 파랗게 데쳐서 냉수에 잠깐 담갔다가 꼭 짠 다음 3cm 길이로 썰어 놓는다.

③ 중간 정도의 농도로 만든 화이트소오스를 만든다.

④ 다음 그라틴 접시에 버터를 타르고 화이트소오스와

달걀, 시금치를 겹겹히 담고 맨 위에 다시 화이트 소오스를 덮은 다음 빵가루를 뿌리고 잘게 다친 치즈를 뿌려서 오븐에 넣어 구워낸다 (450°C 정도로 10분간)

⑤ 위가 누릇 누릇 하도록 구워낸다.

<담는법>

구워진 그라틴 접시를 꺼내어 그대로 식탁에 내고 나누어서 접대하거나 혹은 각자의 접시에 나누어 담아서 내기도 한다.

※ 그라틴은 빵가루를 묻혀서 굽는 요리이다. □□

