

따뜻할때 먹으면 좋다.

### 1. 닭고기 레몬소오스 구이

#### <재료>

- 닭고기 .....(닭다리 뼈를 붙여서) 4개
- 레몬 .....小 1개
- 버터.....2 T. S
- 소금 .....2 t. s
- 후추..... $\frac{1}{2}$  t. s
- 밀가루.....4 T. S
- 기름.....4 T. S
- 스파케티(국수) .....200 g
- 양파(잘게 썰어서) .....3 T. S
- 토마토케찹..... $2\frac{1}{2}$  T. S
- 치이즈(잘게 썰어서) .....2 T. S
- 후추..... $\frac{1}{3}$  t. s

#### <만드는 법>

- ① 닭고기는관절 있는 곳을 칼을 넣어 자르고 소금, 후추를 뿌려 조미한후 밀가루를 무친후 떨어지는 것은 자연스럽게 떨어트린다.
- ② 레몬은 네쪽만 썰고 나머지는 즙을 만든다.
- ③ 레몬즙 2T.S에 기름 4T.S, 소금  $\frac{2}{3}$ t.s 후추를 넣어 레몬소오스를 만든다.
- ④ 걸드리는 스파케티는 소금을 조금 넣고 끓는 물에 12~14분동안 삶아서 물에 헹구어 물기를 뺀다.
- ⑤ 후라이팬에 버터를 녹여서 닭을 앞뒤로 노르스름 하게 맛있게 구워 낸다.
- ⑥ 불을 약간 내린후 레몬소오스를 전부 뿌리고 뚜껑을 덮고 약 15분동안 찌다가 얇게 썬 레몬을 닭고기 위에 얹고 뚜껑을 덮은 후 5분간 놓았다가 꺼낸다.
- ⑦ 또 다른 후라이팬에는 양파와 케찹을 넣고 익혀둔 스파케티를 섞어 소금, 후추로 조미하고 그위에 치즈 가루를 뿌린다.

#### <답는 법>

접시에 닭다리를 놓고 스파케티를 걸드리고

### 2. 스피니즈 에그(Spinach Egg)

#### <재료>

- 달걀.....6개
- 시금치 .....250g
- 숲스톡.....7 T. S
- 치이즈(잘아서).....1.5 T. S
- 버터.....3 T. S
- 소금..... $\frac{1}{2}$  t. s
- 후추..... $\frac{1}{6}$  t. s

#### <만드는 법>

① 시금치는 끓는물에 소금을 넣고 뚜껑을 덮지 말고 슬쩍 파랗게 데쳐 냉수에 헹구어 건져서 뿌리를 추린다음 물기를 꼭 짜고 3cm 길이로 썬다.

② 후라이팬에 버터를 녹이고 시금치를 살짝 볶고 소금과 후추가루도 조미한다.

③ 파이렉스의 운두가 깊은 접시에 볶은 시금치를 골고루 깔고 군데 군데 달걀이 놓일 자리를 얇게 파 놓고 숲스톡을 붓는다.

④ 달걀을 보기 좋게 안배하여 시금치를 사이 사이에 깔트려 놓고 치즈를 잘게 썰어서 가루모양을 만들어 뿌린다.

⑤ 미리 중불로 다루어 놓았던 오븐 속에 넣어서 달걀 노른자위가 반숙이 될때 까지 구워서 뜨거울때에 먹는다.

#### <답는 법>

구워진 그릇채로(파이렉스 운두가 깊은 그릇) 접시에 받쳐서 상에 놓고 뜨거울때 먹도록 한다.

