

# 간아시아양배추 볶고기 닭 노른양배추 볶고기





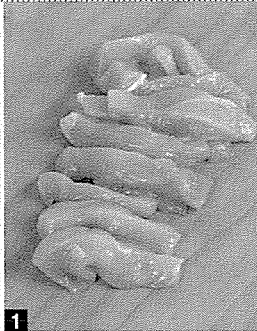
### 재 료

닭안심	7쪽
양배추	1/6통
붉은고추	2개
대파	1/2뿌리
무침 양념장	
진간장	3큰술
다진마늘	1작은술
참기름	1/2큰술
설탕	2작은술
청주	1작은술
소금·후춧가루	약간씩

### 만드는 법

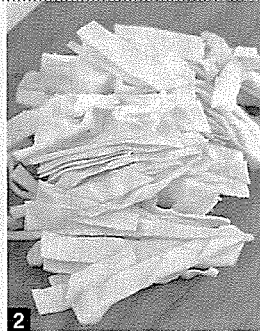
1. 닭은 부위별로 파는 것을 사서 조리하면 편한데 안심으로 구입해 먹기 좋은 크기로 썬다.
2. 양배추는 굵은 심을 도려내고 굵직하게 채썬다. 붉은고추는 반으로 썰어 씨를 털고 삼각형 모양으로 자르고, 대파는 채썰어 물에 담갔다 건진다.
3. 닭안심과 양배추를 한데 담아 준비한 양념을 넣고 고루 버무리 간이 배도록 잠시둔다.
4. 달군 팬에 양념한 닭고기를 넣어 볶다가 붉은고추를 넣어 맛을 낸다. 접시에 담을 때는 대파를 썰어 곁들인다. C

Point 1



1 닭안심 썰기

Point 2



2 양배추 굵직하게 채썰기

Point 3



3 닭안심과 양배추 양념하기

Point 4



4 양념한 것 볶기