



## 닭안심 땅콩스틱

요즘 2006 독일 월드컵 평가전으로 밤잠 설치는 분들이 많으시죠?  
이때, 축구 경기를 보면서 하나씩 꺼내먹는 스틱 간식은 꿀맛이에요.  
가늘게 썬 닭고기에 땅콩 등을 입혀 튀기면 고소하고 담백한 간식이 된답니다.

# 닭안심 땅콩스틱

## 재 료

닭안심 500g, 굵은 파(흰 대 부분) 1/4대, 땅콩 2/3컵, 식용유 1컵,  
닭고기 밀간 양념(청주 2큰술, 소금·후춧가루 약간씩,  
양파즙 1큰술)

## 만들기

- 1\_ 닭안심은 길이로 도톰하게 썬 후 체에 받쳐 흐르는 물에 살짝 씻는다. 분량의 밀간 양념으로 닭고기를 버무리며 잠시 재어둔다.
- 2\_ 굵은 파는 뿌리를 자르고 씻어 어슷하게 저민 다음 ①에 넣어 고루 버무린다.
- 3\_ 땅콩은 칼로 잘게 다지거나 커터에 5~6초 정도만 갈아 넓은 그릇에 담는다.
- 4\_ 밀양념한 닭안심을 ③의 다진 땅콩에 넣고 살살 굴러가며 옷을 입힌 뒤 땅콩이 떨어지지 않도록 손으로 가만히 잡았다가 놓는다. 이때 밀가루나 달걀물 등의 튀김옷을 입히지 않아도 떨어지지 않는다.
- 5\_ 속이 깊은 팬에 기름을 붓고 팔팔 끓으면 ④를 넣어 노르스름하게 튀긴 다음 키친타월에 올려 기름을 뺀다. 🍗🔥

## point

1



청주·양파즙으로 닭고기 누린내 없애기  
닭안심은 육질이 부드러워 누구나 좋아하는 부위다. 닭고기에 청주 양파즙을 넣어 밀간하면 누린내가 나지 않는다. 이때 굵은 파를 어슷썰어 같이 버무리면 한결 깔끔한 맛이 난다.

4



땅콩 튀김옷으로 고소한 맛내기  
땅콩을 튀김옷으로 사용해도 좋는데 칼끝으로 잘게 다지면 입자가 굵어 고소한 맛이 더 좋다. 커터를 이용할 경우에는 너무 곱게 갈지 않도록 주의한다.