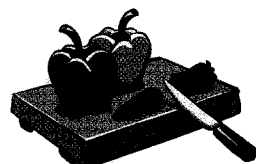
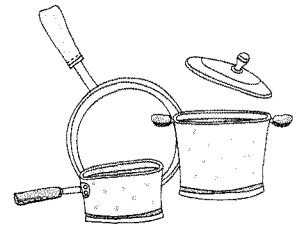


# 닭고기 볶음 **밥**



현성남 생활요리전문가  
플러스현쿡



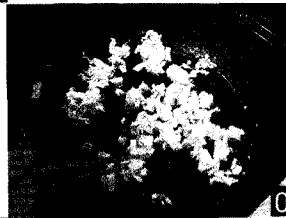


## 재료

닭다리살 또는 가슴살 200g, 마늘 3쪽, 양파 1/2개, 부추 50g, 생강술 1큰술, 달걀 2개, 굴소스 1½큰술, 밥 2공기, 올리브유, 소금, 후추, 참기름 약간씩

## 만들기

- 1 양파와 마늘은 굵게 다진다.
- 2 닭고기는 15×15cm로 깍둑 썰어 소금, 후추, 생강술로 밑간한다.
- 3 달걀은 스크램블 에그를 만들어 그릇에 담아둔다.
- 4 팬에 올리브오일을 두르고 마늘과 양파를 볶다가 밑간에 재운 닭고기를 볶는다.
- 5 ④에 밥을 넣어 충분히 볶아 굴소스와 소금으로 간을 맞춘다.
- 6 마지막으로 스크램블 에그와 부추를 넣고 섞은 후 참기름으로 마무리 한다.



• 칼칼한 것을 좋아한다면 청양고추 1개를 다져 넣어도 좋다.