

커리

chicken
recipe



흔히 먹는 닭강정에 커리 양념을 더해서 인도 스타일의 닭 요리를 만들어보았다.

부드러운 커리를 사용하면 아이들 간식으로도 좋지만, 특 쏘는 매운맛의 커리를 넣어서 향이 진하게 느껴지도록 만들어 손님 초대 요리로 활용해도 좋다. 더운 여름밤, 맥주 안주로도 손색 없다.

Kcal 649kcal

50분




재료

닭 300g, 양파 1개, 커리 가루 · 우유 1/2컵씩, 튀김 가루 1/4컵, 후춧가루 약간, 아몬드 슬라이스 5큰술, 플레인 요거트 3큰술, 올리브 오일 · 간장 · 올리고당 1큰술씩, 다진 파슬리 1작은술, 튀김 기름 2컵

만드는 법

- 1 닭은 뼈를 발라내고 사방 2cm 크기로 썰어 칼등으로 자근자근 두드린 후 커리 가루와 후춧가루로 버무려 밀간한다.
- 2 양파는 사방 2cm 크기로 썬다. 아몬드 슬라이스는 도마에 올려 굵게 다진다.
- 3 튀김 가루에 우유와 플레인 요거트를 넣고 잘 섞어 반죽을 만들고 ①을 담가 튀김옷을 입힌다.
- 4 170℃로 달군 튀김 기름에 ③을 넣어 바삭하게 튀겨낸다.
- 5 팬에 올리브 오일을 두르고 간장, 올리고당, 다진 파슬리를 넣어 한소끔 끓여 오르면 ②의 양파를 넣고 갈색이 되도록 살짝 볶다가 ④의 튀긴 커리 닭과 ②의 아몬드 슬라이스를 넣어 버무린 후 그릇에 담아낸다.

Cooking tip

- 1 튀김옷 반죽을 할 때 플레인 요거트와 우유를 함께 넣으면 닭 살이 부드러워지고, 튀겨낸 후 식어도 딱딱해지지 않아서 오래 두고 먹기에 좋다.
- 2 고기 속으로 양념이 제대로 배도록 최대한 칼집을 많이 낸 다음 커리 가루를 넣어서 밀간을 하는 것이 좋다. 

1



2

