

# 닭가슴살

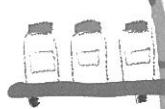
chicken  
recipe

## 샌드위치



가정의 달인 5월, 외출이 많은 날에는 데리야키소스에  
구운 닭가슴살과 아삭한 채소가 어우러진 샌드위치를 준비해 보자.

담백하고 상큼한 맛의 조화가 일품이다.



## 재료

닭가슴살 4쪽, 식빵 8장, 양상추 4장, 토마토 2개, 양파 1개, 미니 오이 피클 2개, 머스터드 적당량, 흰 후춧가루 · 식용유 약간씩,  
데리야키소스(물 1/2컵, 간장 5큰술, 설탕 2큰술, 꿀 1큰술, 양파 1/4개, 대파 1/2대, 마늘 2톨, 청주 1큰술, 후춧가루 약간)

## 만드는 법

- ❶ 분량의 데리야키소스 재료를 냄비에 넣고 바글바글 끓인 뒤 체에 걸러 식힌다.
- ❷ 식빵은 기름을 두르지 않은 팬에 노릇하게 굽는다.
- ❸ 닭가슴살은 1~1.5cm 두께로 어슷하게 자른 뒤 기름을 살짝 두른 팬에 ❶의 데리야키소스를 뿌려가며 굽는다.
- ❹ 양상추는 먹기 좋은 크기로 뜯어 찬물에 담근 뒤 물기를 없애고, 토마토와 양파는 둥근 모양을 살려 슬라이스 한다.
- ❺ 미니 오이 피클은 모양을 살려 길게 슬라이스 한다.
- ❻ 식빵 한쪽 면에 머스터드를 바른 뒤 양상추, 구운 닭가슴살, 양파, 토마토, 오이 피클 순으로 올린 뒤 흰 후춧가루와 데리야키소스를 뿌린 뒤 머스터드를 바른 빵으로 덮는다.

## Cooking tip

- ❶ 샌드위치에 넣는 닭가슴살은 작게 잘라야 소스의 간이 고르게 밴다. 단, 맛과 색이 너무 강해질 수 있으므로 소스의 양을 조절하며 굽는 것이 중요하다. 🍴

