

chicken recipe

맥주에 취한 닭구이

바야흐로 캠핑의 계절이 돌아왔다. 온 가족이 함께하는 캠핑. 이번 캠핑에서는 색다른 닭고기 요리를 선보이는 건 어떨까?



닭다리는 칼집을 내어 뼈를 발라낸다.



레몬은 스퀴저로 과즙을 낸다.



맥주소스에 닭다리를 넣고 치댄 뒤 30분간 재운다.



재운 닭다리를 노릇하게 굽는다.



재료

재료 닭다리 8개, 맥주소스(맥주 1/2캔, 다진 마늘·굵은 소금 1큰술씩, 레몬 1/2개, 후춧가루 약간)



만드는 법

1. 닭다리는 뼈까지 깊숙이 칼집을 넣고 뼈를 따라 칼집을 넣어가며 뼈를 발라낸 다음 넓게 편다.
2. 레몬은 스퀴저를 사용하여 즙을 낸다.
3. 볼에 ❶의 닭다리과 맥주소스 재료를 넣어 고루 치댄 뒤 상온에서 30분간 재우고 체를 받쳐 물기를 없앤다.
4. 그릴에 기름을 고루 바른 뒤 ❸의 재운 닭다리 살을 올려 양면을 노릇하게 굽는다. 