

chicken recipe

닭꼬치고추장구이

5월 말부터 초여름이 아닌 바로 한여름으로 접어든 듯하다. 낮기온이 30도를 웃돌고 있다. 이때 시원한 맥주와 함께 간단히 즐길 수 있는 안주, 닭꼬치가 아닐까?





1

닭다리는 칼집을 내면서 뼈를 발라낸다.



2

파리고추는 꼭지를 떼고 대파는 3cm 길이로 썬다.



3

양념 재료를 섞어 양념장을 만든다.



4

꼬치에 양념을 바르면서 타지 않게 굽는다.



재료

닭다리 4개, 청주 1~2큰술, 소금·후춧가루 약간씩, 파리고추 8개, 대파 2대.

양념(고추장·간장·물엿 2큰술씩, 고춧가루·청주 1큰술씩, 설탕 1/2큰술)



만드는 법

1. 닭다리는 뼈까지 깊숙이 칼집을 넣고 뼈를 발라낸 다음 꼬치에 썰 만한 크기로 큼직하게 썬다.
2. 닭다리살에 소금과 후춧가루, 청주로 밑간한다.
3. 파리고추는 꼭지를 떼고 큰 것은 반으로 썬다. 대파는 3cm 길이로 썬다.
4. 볼에 양념 재료를 넣고 고루 섞는다.
5. 꼬치에 닭다리살, 파리고추, 대파를 번갈아 썰는다.
6. 팬이나 그릴에 꼬치를 얹은 후 양념장을 골고루 발라가며 타지 않게 굽는다. 