

정기품 닭볶음탕 양념 활용레서피



닭갈비

준비재료



닭고기 400g, 고구마 1개, 양배추 3장, 떡 300g, 깻잎 5장, 양파 1/2개, 파 1/2대, 정기품 닭볶음탕 양념 1봉

2~3인분 기준

- Step 1** 닭고기와 채소 재료들을 먹기 좋은 크기로 썰어 준비합니다.
- Step 2** 썰어둔 닭고기를 정기품 닭볶음탕 양념에 약 30분간 재워둡니다.
- Step 3** 기름을 살짝 두른 후라이팬에 재워둔 고기와 떡, 채소 재료들을 모두 넣고 국물이 자작해질때까지 저어가며 익혀 완성합니다.