



구운 감자와 디종 크림 소스를 곁들인 스테르프드 치킨



the Smart Oven® Pro

Sage

구운 감자와 다종 크림 소스를 곁들인 스테르프드 치킨



the Smart Oven® Pro

🕒 준비 시간: 30분/요리 시간: 2시간

🍴 6인분

로스트 치킨

- 유기농 닭 1.8kg
- 부드러운 버터 1큰술
- 감자 500g
- 올리브 오일 2큰술

스터핑

- 신선한 흰 빵 100g
- 부드러운 버터 50g
- 잘게 썬 갈색 양파 1개
- 잘게 다진 셀러리 2개
- 잘게 다진 마늘 2쪽
- 껍질을 벗기고 얇게 썬 아오리 사과(초록색 사과) 1개

잘게 썬 신선한 세이지 잎 1큰술 + 세이지 잎 2장

- 신선한 파슬리 2큰술, 잘게 썰어서 준비
- 신선한 타임 2큰술, 잘게 썰어서 준비
- 레몬 1개의 껍질
- 바다 소금과 갓 간 후추

다종 크림 소스

- 올리브 오일 1작은술
- 미니양파(에살롯) 1개, 잘게 다져서 준비
- 세이지 잎 4장, 잘게 썰어서 준비
- 로스트 치킨의 육즙
- 퓨어(싱글) 크림 300ml
- 다종 머스터드 1큰술
- 바다 소금과 갓 간 후추

조리 방법

- 스터핑 만들기: 빵을 큼직큼직하게 찢어 Breville 푸드 프로세서의 용기에 넣습니다. 부드러운 빵가루가 되도록 1분간 갈아줍니다.
- 중불에 프라이팬을 놓고 버터를 녹입니다. 양파, 셀러리, 마늘을 넣고 부드러워질 때까지 또는 5분 동안 요리합니다. 사과를 넣고 2분 더 익힙니다.
- 세이지, 파슬리, 타임 1큰술, 레몬 껍질, 빵가루를 넣고 섞이도록 저어줍니다. 간을 합니다. 한쪽에 두어 식힙니다.
- 흐르는 찬물로 닭을 완전히 헹궈줍니다. 키친 타월로 두드려 물기를 말립니다. 속을 채우고 요리용 끈으로 다리를 묶습니다. 손가락으로 부드러워진 버터를 가슴살 아래에 퍼 바르고, 세이지 잎과 버터를 양쪽 살 아래에 발라줍니다. 소금과 후추로 간을 합니다.
- 철제 선반을 선반 위치 3, 하단 선반에 넣습니다. 로스팅 팬 안에 삽입된 선반 위에 닭고기를 올립니다.
- 로스트(ROAST)/컨벡션(CONVECTION)/180°C/1시간 45분을 선택하고 시작(START)을 눌러 예열합니다.
- 예열이 끝나면 오븐에 닭고기를 넣습니다.
- 그동안 감자는 껍질을 벗기고 반으로 자릅니다. 올리브 오일, 다진 타임 1큰술, 소금, 후추를 넣고 감자에 고루 발릴 때까지 버무립니다.
- 45분 후 페이스트리 브러시를 사용하여 닭고기에 육즙을 바릅니다. 로스팅 팬의 닭 주위에 반으로 자른 감자를 올려줍니다. 다시 오븐에 넣고 한 시간 더 굽습니다. 요리가 끝나면 꼬챙이로 닭고기의 가장 두꺼운 부분을 찔러 육즙이 투명하게 흐르는지 확인합니다. 닭고기 육즙을 따라내고, 호일로 닭고기를 덮은 다음 10분 동안 그대로 둡니다.
- 그동안 중불로 달군 중간 크기의 프라이팬에 올리브 오일을 두르고 다종 크림 소스를 만듭니다. 미니양파와 세이지를 넣고 부드러워질 때까지 또는 5분 동안 요리합니다. 닭고기 육즙, 크림, 머스터드를 넣고 잘 섞이도록 저어줍니다. 소스를 끓인 다음 중불-약불로 줄입니다. 1~2분 동안 또는 살짝 걸쭉해질 때까지 문근히 끓입니다. 간을 합니다. 닭고기와 감자와 함께 서빙합니다.