

오븐으로 버팔로 핫윙 (Buffalo Hot Wings) 만들기

4인분

<재료>

닭날개 40개,
생강 약간,
버터 (1 스틱),
핫 (Frank's Red Hot Original) 소스 (1과 1/4 컵),
칠리 (Chili Garlic) 소스 (1/4 컵),
식초 (1 큰술),
작은 칠리고추 (10개)

<만들기>

1. 닭날개를 물에 깨끗이 씻은 다음 물기를 빼기 위해 채에 받쳐 둔다.
2. 닭 냄새를 없애기 위해 생강즙을 내서 닭날개에 바른다.
3. 쿠키시트 (cookie sheet) 위에 쿠키호일 (foil) 을 덮고 버터스프레이를 뿌린다.
4. 물기가 빠진 닭날개를 쿠키시트에 한겹으로 깎는다.
5. 오븐을 375도로 예열한다.
6. 예열이 완료되면 닭날개가 담긴 쿠키시트를 오븐에 넣고 20분간 익힌다.
7. 닭이 익는 동안 소스를 준비한다. 버터를 녹이고, 움푹한 그릇에 버터, 핫소스, 칠리소스, 식초를 넣고 잘 섞는다. 더 맵게 먹고 싶을 경우 작은 칠리고추를 갈거나 작게 찢아서 소스에 넣는다.
8. 오븐에서 익은 닭날개를 꺼내 소스 속에 푹 담근다.
9. 소스에 담갔다 빼낸 닭날개를 다시 쿠키시트에 한겹으로 깔고, 소스그릇에 남아 있는 소스를 닭날개 위에 다 뿌려 준다.
10. 닭날개를 오븐에서 20분간 다시 익힌다. 이 때 오븐 온도가 너무 높으면 소스가 타게 되니까, 350도-375도 사이에서 익힌다.
11. 충분히 잘 익힐수록, 먹을 때 살이 뼈에서 잘 떨어진다.
12. 닭날개를 먹을 때 샐러드를 곁들이고 런치 (ranch) 소스에 딕 (dip) 해 먹으면 더욱 일품.
13. 온 식구가 둘러 앉아 맛있게도 냅냅~~

* 소스는 반드시 위에 적은 재료를 사용할 필요는 없습니다.
만드시는 분 취향에 맞는 매운 소스를 사용하셔서 만들면 됩니다.