

DAK DO RI TANG (韓式雞腿)

(YIELD: 6)



INGREDIENTS

A 料

1. 雞腿 8 支
2. 洋蔥 1 粒
3. 蔥 5 支
4. 大蒜 1 顆
5. 馬鈴薯 6 小顆

B 料

1. 醬油 2 大匙
2. 麻油 1/2 杯
3. 糖 1 大匙
4. 鹽
5. 可樂 1 罐
6. 黑胡椒 2 大匙
7. 牛肉高湯粉 3 大匙 (依個人口味加減)
8. 韓式辣椒粉 6 大匙 (依個人口味加減)

PREPARATION

洋蔥跟蔥切大段, 大蒜處理成末, 馬鈴薯切塊, 全部放入燉鍋中, 加入 B 料拌勻放入冰箱豔漬一晚. 加入一杯半的清水, 用大火燒開之後轉中火燉 20 分鐘. 之後用小火煮一小時即可享用.