

재료 (4 servings)

Amount	Measure	Name
5.00	g	크노르 치킨 파우더
150.00	g	크노르 치킨 부용
		새우 (중간크기) 400g
		아욱 (길게 썰어둔다) 200g
		당근 (길게 썰어둔다) 200g
		샐러리 (길게 썰어둔다) 200g
		생강 5g
		전분 20g
		오일 Little
		청주 To taste
		청주 To taste
		청주 To taste

준비

1. 새우를 나비 모양으로 자른 후 머리와 꼬리를 손질 후 깨끗이 씻어 물기를 없앤다.
2. 손질 된 새우를 크노르 치킨 파우더로 약 15~20분간 밀 간해 둔다.
3. 아욱, 당근, 샐러리를 끓는 살짝 데친다.
4. 생강을 오일에 살짝 볶아 준비된 새우에 넣고 크노르 치킨 부용과 청주를 넣은 후 소량의 전분을 넣어 걸쭉하게 마무리한다.