닭볶음탕

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상

닭볶음탕은 남녀노소 가리지 않고 누구나 좋아하는 요리이지요.

얼마전 한 요리 전문가가 TV에서 닭볶음탕 만드는 것을 소개하는 것을 보고 그 맛이 궁금해 따라서 만들어봤어요. 많은 사람들에게 인기가 있는 그 요리 전문가가 소개한 닭볶음탕은 양념도 간단하고 정확하게 계량한 양념 양을 알려주는 것이 아니라 대충 알려주었지만 조리 순서를 따라서 하니 아주 맛있는 닭볶음탕이 되었어요. 정말 칼칼하면서도 깔끔한 맛으로 앞으로 닭볶음탕은 이 레시피로 쭉 해서 먹을 것 같아요.^^

고추장이 들어가지 않고 고춧가루로 칼칼하고 오히려 깔끔한 맛을 내는 닭볶음탕. 우와~ 환상적인 이 맛!!

정말 맛있으니까, 꼭 만들어 보세요. 저는 닭정육으로만 해서 그런지 더 맛이 좋았어요. 나머지 국물도 넉넉해서 떡볶이 넣고 추가로 바글바글 끓여서 아주 푸짐하게 먹었어요.

자~ 그럼 만들어 볼까요?

Recipe

(3~4인분)
(종이컵 및 밥숟가락 계량)

- 주재료: 닭(1마리-800g), 감자(2개-200g), 당근(2분의 1개-100g), 양파(4분의 1개) 대파(1대), 청양고추(1개), 홍고추(2분의 1개), 물(4컵)
- 양념재료: 설탕(3), 다진 마늘(1.5), 다진 생강(0.3), 간장(8), 고춧가루(4)

1. 닭고기는 기름을 제거하고 찬물에 서너번 헹궈 물기를 쭉 빼서 준비한다.

2. 닭을 넓적한 냄비에 넣고 닭이 잠길 정도로 물을 붓고, 설탕을 넣고 센불에 바글바글 끓인다.

3. 같이 넣어줄 재료들-감자, 당근, 양파는 큼직하게, 대파, 청양고추, 홍고추는 댕강댕강 썰어 준비한다.

4. 끓이는 동안 거품이나 이물질 등은 체나 숟가락을 적절히 이용해서 중간중간 걷어낸다.

5. 이어서 다진 마늘, 다진 생강이나 생강가루를 넣고 다시 또 끓인다.

6. 나머지 채소들을 모두 넣고 센 불에서 계속해서 끓여준다.

7. 양조간장을 넣고 또 센불에서 끓인다.

8. 고춧가루를 넣고 불을세게 하여 맛이 우러나도록 충분히 조리듯 끓여주면 끝.

※ 준비하는 채소는 집에 있는 것들을 적절히 사용하시면 될 것 같아요. 저는 대파와 고추까지 모두 맛이 우러나라고 처음부터 함께 넣고 끓여 줬어요.

한인이 운영하는 청소재료상 중 가장 큰

Brother's 청소재료상

Janitorial Supplies

가정용 청소기구 재료에서부터
큰 빌딩 청소 각종 기구,
재료까지 완벽하게 구비!

각종 청소기계 수리 전문!
최신 청소기계 재료 다량 확보

각종 새로 개발된 청소 약품
화장지 / 각종 종이 / 타일 / 대리석
카펫 샴프 기계 / 왁스기계
최신형 장비 일절 구비

Open : Mon-Fri 9am-6pm / Sat 10am-4pm

(562) 920-9090
(562) 920-9595
Fax. 562-920-9596
16211 Bellflower Blvd. Bellflower, CA 90706

신선하고 맛있는 한국직송 활어회 드시러
KUNI 횟집으로 오세요!!

(714) 752-6658
www.kunisashimi.com
7550 Orangethorpe Ave., E100
Buena Park, CA 90621

KUNI
SASHIMI HOUSE

OPENING HOURS
Mon-Sat: 3PM–12AM
Sun: 3PM - 10:30PM