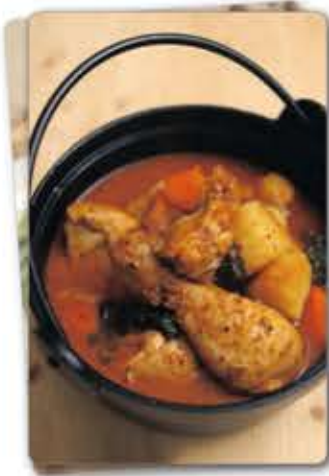


닭매운탕

동이밥 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



대학 다닐 때.....돈도 없고 해서 동기들과 늦은 저녁 밥값이 저렴한 백반집에 가거나 학생식당을 이용하곤 했어요.

그리고 어쩌다가 날씨가 우중충하면 가끔 갔던 닭매운탕집. 큰 사이즈의 닭매운탕을 5-6명에서 하나 시키고 공기밥을 시켜서 눈치 보가면서 닭을 뜯던 그 시절이 생각이 나요. 어찌나 맛있었던지. 저는 닭도 닭이지만 국물이 걸쭉하니 떠먹는 것을 좋아해서 이 닭매운탕을 보신탕이라 생각하고 먹어요.

깨알을 많이 넣고 들깨가루 팍팍 넣어서 만든 보신탕같은 닭매운탕. 그 맛이 궁금하시면 이렇게 만들어 보세요.

Recipe

(4인분 기준)  
(종이컵과 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 닭(중간 것 1마리-750g), 감자(중간 것 4개), 당근(3분의 1개), 양파(큰 것 2분의 1개), 물이나 육수(6컵) ◆ 부재료: 대파(1대), 깻잎(20장), 들깨가루(3) ◆ 닭밀간재료: 소금, 후춧가루, 청주(약간씩) ◆ 양념재료: 고추장(3), 고춧가루(2), 간장(3), 참치진국(2), 맛술(2), 물엿(1), 흑설탕(1), 다진 마늘(1), 생강즙이나 가루 약간, 소금(적당량)



1. 닭 1마리는 깨끗이 씻어서 소금, 후춧가루, 청주를 약간씩 넣고 조물조물 무친 다음 재워둔다.



2. 감자와 당근, 양파는 큼직하게 썰고, 대파는 어슷하게 썰고, 깻잎 20장은 씻어서 함께 준비한다.



3. 냄비에 물이나 열처육수 6컵을 붓고, 밀간을 한 닭을 넣어 중간중간에 생긴 거품은 건어내며 푹 끓인다.



4. 고추장, 고춧가루, 간장, 참치진국, 맛술, 물엿, 흑설탕, 다진 마늘, 생강즙이나 가루를 한데 섞어 양념장을 만든다.



5. 양념장을 넣은 상태로 조금 끓이다가 미리 손질해 놓은 감자와 당근, 양파를 넣고 파소가 푹 익고 국물이 걸쭉하게 잘 맛이 우려날 때까지 끓인다.



6. 국물이 적당히 맛있게 끓으면 깻잎과 대파 썬 것을 넣고, 취향에 따라서 청양고추와 홍고추를 넣고..... 들깨가루 넣고 맛을 보아 소금으로 간을 해 주면 끝.

스페셜

한방침 + 물리치료

Acupuncture + Massage

10번 패키지 구입시 1번 Free



“제할 통증 전문”

2022 Top Doctors of Excellence Acupuncturist에 선정된 여성 한의사가 세심하게 상담해 드립니다.

침

부항

뜸

보약



공진단 선물용  
상품권도 판매합니다.

- \*쌍화탕
- \*녹용대보탕
- \*심전대보탕
- \*각종 한방 TEA

각종 보험, 통증, 한약, 교통사고  
건강상담, 메디케어, 메디케어(Advantage)  
Clever Care, HSA, FSA 환영



푸른솔한의원

PINETREE ACUPUNCTURE

월 - 금 9:00 AM ~ 6:00 PM 토 10 AM ~ 1 PM 일 Closed

714.736.0208

2619 W. Orangethorpe Ave. Fullerton, CA 92833



JJ 웨스턴 건설

WESTERN CONSTRUCTION, INC.  
JJ WESTERN PAINT



리모델링 (하우스/커머셜)

키친/화장실

플러밍, 전기공사

타일/마루

페인팅 (하우스/커머셜)

캐비닛 Refinishing

욕조 재생, 창문

ADU 전문

지붕 공사/수리



Tel. (714) 501-7726

Lic. #1068622  
Bonded & Insured

7335 Orangethorpe Ave., Buena Park, CA 90621

jjwesternconstruction@gmail.com