

# 닭 매운탕



## <재 료>

닭.....400g  
 호박.....50g  
 양파.....50g  
 풋고추.....3개  
 붉은고추.....3개  
 대파.....10g  
 고추가루.....1·1/2큰술  
 마늘다진것.....1/2큰술  
 생강즙.....1작은술  
 소금.....1/2큰술  
 후추·발효조미료...각1/5작은술

## 만드는 법

1. 닭은 큼직하게 토막내어 칼집을 넣어 놓는다.
  2. 호박은 3cm 길이로 얇게 저며 썰어 놓는다.
  3. 양파는 얇게 저며 썬다.
  4. 풋고추와 붉은고추는 어슷어슷하게 저며 썰어 씨를 털어 놓는다.
  5. 대파는 어슷어슷하게 썰어 놓는다.
  6. 솥이나 냄비에 물을 넣고 팔팔 끓인다음 생강, 마늘, 소금과 닭을 넣어 푹 무르게 익으면 고추가루, 호박, 양파, 풋고추, 붉은고추, 대파를 넣은후 후추, 발효 조미료를 넣어 끓여 낸다.
- ※ 닭기름을 싫어하는 경우에는 끓는물에 닭을 살짝 데 쳐도 좋다.