

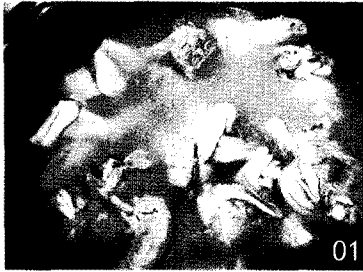


현성남  
생활요리전문가  
플러스현국

초복, 중복날 삼계탕 드셨나요? 복날 삼계탕 대신 다른 영양식을 원하신다면 닭한마리 칼국수를 추천합니다.

부드러운 닭고기와 짙은 담백한 국물의 조화가 여름철 푹! 떨어진 입맛을 살려줄 것입니다.

취향에 따라 담백한 맛을 좋아하면 그 맛 그대로! 얼큰한 맛을 즐기고 싶다면 김치에 양념장까지 팍팍!! 이게 끝이 아니죠. 닭한마리를 뜯고 남은 진~한 국물에 칼국수로 마무리까지!! 군침도시죠? 만드는 방법은 쉽습니다. 멀리 가지 마시고, 집에서 즐기세요!



01



02



04



05



06



# 닭한마리 칼국수

## 재료

닭 1마리, 마늘 3쪽, 마른 홍고추 1개, 물 6컵, 감자 4~5개, 양파 반개, 대파 2대, 청고추 2개, 부추 2줌

- 밑간 : 생강술 2큰술, 소금·후추 조금
- 양념 : 청장 1큰술, 소금, 후추 조금
- 소스 : 고추장 1큰술, 연겨자 ½큰술, 고추가루 1큰술, 물 ½큰술, 청장 ½작은술, 생강술 ½큰술, 다진마늘 ½큰술, 다진파 1큰술, 소금, 후추
- 기타 : 칼국수면 적당량, 호박 1개, 청고추 1개, 홍고추 ½개

## 만들기

- 1 닭은 깨끗이 씻어 끓는 물에 살짝 데치고 20분간 밑간 해둔다.
- 2 감자, 양파는 큼직하게 썰고 대파, 홍고추는 어슷 썬다. 마늘은 편 썰고 부추는 5cm 길이로 썰어둔다.
- 3 소스는 섞어놓는다.
- 4 냄비에 밑간한 닭과 마늘, 마른 홍고추, 물을 넣고 뚜껑을 덮어 끓으면 감자, 양파를 넣고 약불로 더 끓인다.
- 5 양념으로 간하고 대파, 청고추, 부추를 넣어 끓이면서 소스와 곁들여낸다.
- 6 닭과 야채를 먹은 후 국물에 칼국수와 호박을 넣어 끓인다.
- 7 식성에 따라 청, 홍고추 다진 것을 넣는다.

## Tip

- 생강술은 생강 75g에 청주 300g을 부어 일주일 후부터 이용한다(고기 요리에 두루 이용 가능하다).
- 칼국수를 끓일 때 육수가 적으면 다시마 육수를 더 부어 청장과 소금으로 간하여 끓이면 된다.