

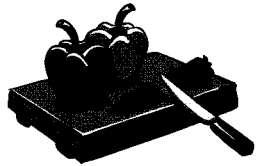
Cooking

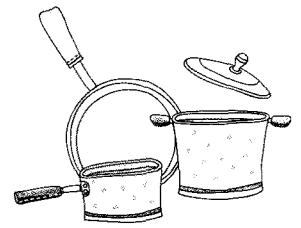
Hyun's Cooking Class

# 매운 닭고기 짜장



현성남 생활요리전문가  
플러스현쿡





## 재료

닭 1마리, 콩나물 600g, 미나리 200g, 대파 1대, 청양고추 3~4개

## 닭고기 밀간

소금 1/2큰술, 청주 2큰술, 후추 약간

## 양념

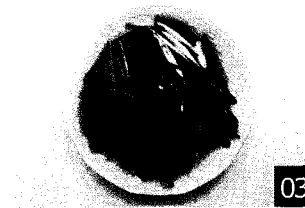
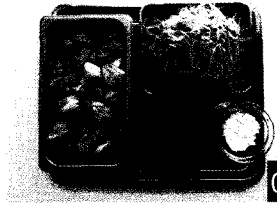
고추장 3큰술, 고춧가루 6큰술, 다진 마늘 4큰술, 생강 1큰술, 간양파 1/2개, 청주 2큰술, 국간장 1큰술, 액젓 1큰술, 설탕 1큰술, 후추 약간, 찹쌀가루 또는 녹말가루, 참기름, 통깨

## 만들기

- 1 닭은 작게 토막내어 깨끗이 씻어 끓는 물에 한번 데쳐낸다. 데쳐낸 닭고기를 밀간해둔다.
- 2 콩나물은 데친 후 찬물에 헹궈 식힌다.
- 3 미나리는 4~5cm 길이로 자르고 대파와 청양고추는 길게 어슷썬다.
- 4 양념은 모두 섞어놓는다.
- 5 냄비에 데쳐낸 닭을 넣고 양념을 절반 정도 넣고 익힌다.
- 6 닭고기가 거의 다 익으면 콩나물과 야채, 나머지 양념을 넣고 섞은 후 찹쌀가루나 녹말가루로 농도를 맞추고 불을 끈 다음 참기름이나 통깨를 넣고 마무리 한다.



재료



03



06



- 콩나물은 데쳐서 찬물로 헹궈야 툭툭하고 아삭거리는 식감을 살릴 수 있다.
- 양념장은 하루 전에 만들어 두면 숙성되어 색도 곱고 맛도 어우러진다.
- 찹쌀가루나 녹말가루는 물에 개어 쓰면 뭉치지 않는다.