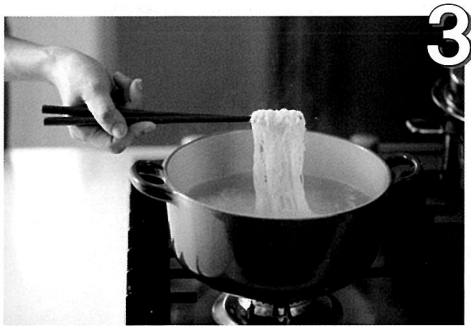
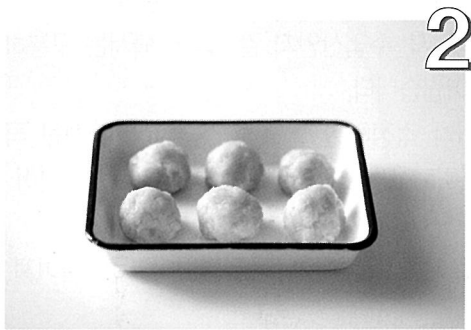
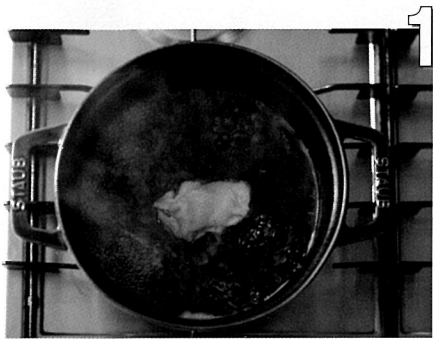


chicken recipe

닭고기완자쌀국수

쌀국수에 얇게 썬 고기 대신 닭고기 완자를 넣어 만들어 보자.





재료

쌀국수 80~90g, 청주 1큰술, 소금 약간, 숙주 1줌, 라임·고수 적당량씩, 국물 재료(닭다리살 1/2쪽, 물 4컵, 소금 1작은술, 얇게 썬 생강 1/2작은술), 닭고기완자 재료(닭고기 간 것 100g, 양파 2큰술, 다진 마늘 1/3작은술, 녹말가루 1/2큰술, 소금 약간)

만드는 법

1. 국물 재료를 모두 냄비에 넣어 끓인다. 충분히 끓어오르면 거품을 걷어내고 약한 불에서 7~8분 동안 더 끓인 다음 불을 끄고 식힌다.
2. 닭고기완자 재료를 볼에 넣고 골고루 섞어 치댄 다음 6등분해 둥글게 빚는다.
3. 끓는 물에 쌀국수를 넣고 1~2분간 삶아 건져 그릇에 담는다.
4. ①의 국물에서 닭고기를 꺼내 얇게 저며 썬다. 다시 국물을 끓여 팔팔 끓어오르면 ②의 닭고기완자를 넣은 후 청주와 소금으로 간한다. 숙주를 넣고 불을 끈다.
5. 쌀국수를 담은 그릇에 ④의 닭고기를 넣고 국물을 붓는다. 기호에 따라 라임과 고수를 곁들인다. 