

chicken recipe

# 야외용 닭볶음탕

계절의 여왕인 5월, 가정의 달이기도 한 5월에는 가족과 함께 여행을 떠나보자.  
온 가족이 둘러앉아 영양만점 닭볶음탕을 먹으며 도란도란 함께 이야기꽃을 피워보는 것도 좋을 듯.





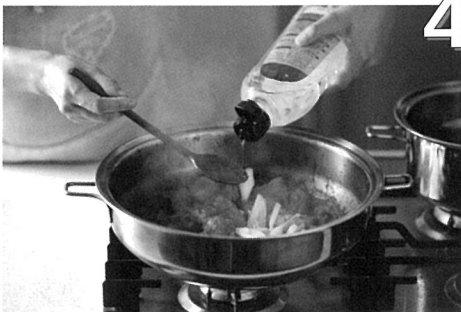
1 닭날개 끝은 가위로 잘라낸다.



2 준비한 채소는 각각 손질해 준비한다.



3 닭고기, 감자, 양파를 양념장에 버무려 재운다.



4 감자가 익으면 올리고당과 대파를 넣는다.

## 재료

닭(토막 낸 것) 1kg, 감자·양파 큰 것 1개씩, 대파 1대, 깻잎 4~5장, 물 2컵, 올리고당 1큰술  
 양념장(생강즙 2작은술, 시판 맛간장 7큰술, 매실청·참기름·고추장·다진 마늘·깨소금 1큰술씩, 고춧가루 2큰술, 후춧가루 1/2작은술)

## 만드는 법

1. 닭은 토막낸 것으로 준비해 껍질을 벗기고 날개 끝과 꼬리를 가위로 잘라낸 뒤 깨끗이 씻는다.
2. 감자와 양파는 껍질을 벗겨 4등분한다. 대파는 큼직하게 어슷 썰고 깻잎은 반으로 갈라 3등분한다.
3. 큰 냄비에 양념장 재료를 넣고 섞는다.
4. 양념장에 닭, 감자, 양파를 넣고 버무려 30분~1시간 정도 재운다.
5. 닭에 양념장이 잘 배어들면 물 1컵을 붓고 불에 올려 끓인다. 이때 뚜껑을 덮어야 닭과 감자가 잘 익는다.
6. 감자가 익을 때까지 끓이는데, 중간에 양념과 재료를 섞고 국물이 줄어들면 물을 1컵 더 부어 끓인다.
7. 25분 정도 끓인 다음 감자가 익으면 올리고당과 대파를 넣고 고루 섞어 한소끔 더 끓인다. 불을 끄고 깻잎을 넣어 골고루 섞는다.