

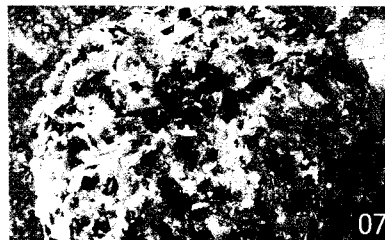
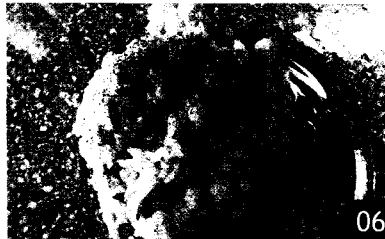


현성남  
생활요리전문가  
플러스현쿡

경인년 새해가 밝았습니다. 독자 여러분! 새해 복 많이 받으세요!  
이번 달에는 온 가족이 둘러앉아 도란도란 얘기하면서 닭고기 만두를 빚어보세요. 만두 소로 돼지고기가 아닌 닭고기를 넣어 닭백합이 배가 된답니다. 만두만 먹는 게 허전하다면 떡을 함께 넣은 떡만둣국도 좋겠죠?



# 닭고기 만둣국



## 재료

닭고기(가슴살, 다리살, 안심 등) 300g, 두부 200g, 데친 숙주 300g, 데친 배추 400g, 양파 100g, 부추 100g, 만두피, 생강즙 1작은술, 액젓 ½큰술, 마늘 1½큰술, 다진파 3큰술, 참기름 2큰술, 달걀 2개, 소금, 후추

## 만들기

- 1 닭 1마리로 살코기를 300g 발라내서 곱게 다진다.
- 2 숙주와 배추는 데친 후 다져서 거즈에 물기를 짰다.
- 3 두부도 거즈에 싸서 물기를 제거한다.
- 4 양파는 곱게 다지고, 부추도 잘게 썬다.
- 5 달걀 한 개는 깨뜨려 노른자는 만두소에 넣고 흰자는 만두피에 붙이는 데 사용한다.
- 6 다져둔 닭고기에 생강즙, 액젓, 후추를 넣고 끈기가 생기도록 치댄다.
- 7 끈기가 생긴 고기에 나머지 야채와 두부, 다진 마늘, 다진 파를 넣고 소를 만든다.
- 8 ⑦에 달걀 노른자, 참기름을 넣고 소금, 후추도 간을 맞춰 마무리한 후 만두를 빚는다.
- 9 살을 발라낸 닭을 파, 마늘, 양파 등을 넣고 물 10컵을 넣은 후 푹 끓여서 육수를 만든다.
- 10 육수에 청장과 소금으로 간하고 닭은 건져 살을 발라 소금 약간, 후추, 참기름으로 조물조물 묻혀 고명으로 쓴다.
- 11 육수에 떡과 만두를 넣고 끓이다 달걀을 푼다.
- 12 그릇에 담아 김가루, 깨소금 등을 뿌린다.

### Tip

- 닭 1마리로 고기와 육수를 다 해결할 수 있어 편하다.
- 배추 데친 것 대신 김치 소를 털어내고 넣어도 좋다.
- 모든 야채는 가능한 곱게 다져야 만두가 터지지 않는다.
- 액젓을 넣으면 고기의 누린 맛을 잡아주고 맛을 더해준다.
- 닭고기는 껍질을 다 벗겨내고 사용하면 더욱 담백한 맛을 즐길 수 있다.
- 만두피는 시판된 것을 쓰지 않고 만들어 쓰려면 강력분 1컵에 물 3큰술, 식용유 1작은술, 소금 약간으로 반죽해 1회용 팩에 담아 30분에서 1시간 정도 숙성시켜 사용한다.