



현성남  
생활요리전문가  
플러스현국

강원도 추운 고장에서 생산되는 황태는 살이 노랗고 솜방망이처럼 연하게 부풀어 맛이 담백하고 비린내가 나지 않고 고소한 것이 특징입니다.

4~5월이 되면 제맛을 느낄 수 있는 황태와 닭다리와와의 만남, 레시 피를 잘 보아두셨다가 황태철이 되면 가족들에게 닭다리 황태불고기  
기의 담백한 맛을 전해주세요!



# 매콤달콤 닭다리 황태불고기



## 재료

황태 1마리, 닭다리살 300g(후추, 생강즙 ½작은술, 청주 ½큰술), 양파 1개, 표고버섯 2개, 갯잎 20장, 마늘 4톨, 청고추 2개, 홍고추 1개, 고추기름 2큰술, 북어육수 3큰술, 참기름 1큰술, 후추 약간

## 양념장

고추장 3큰술, 고춧가루 3큰술, 물엿 2큰술, 간장 3큰술, 미림 2큰술, 매실액 1큰술, 설탕 1큰술(굴소스 1작은술), 다진파 2큰술

## 만들기

- 1 황태포는 흐르는 물에 씻어 잔 가시를 발라내고 먹기 좋은 크기로 자른다.
- 2 닭다리살은 먹기 좋게 어슷 썰어서 후추, 생강즙, 청주로 밑간을 해둔다.
- 3 양파, 표고버섯, 갯잎은 굵게 채썬다. 마늘은 편 썰고 청·홍고추는 어슷 썰어둔다.
- 4 양념장은 미리 섞어둔다.
- 5 팬에 고추기름을 두르고 마늘 편 썬 것을 볶아 마늘향이 충분히 우려나면 닭다리살을 넣어 굽듯이 익힌다.
- 6 거의 익으면 양파를 넣어 볶다가 황태 손질한 것을 넣고 양념장과 섞는다.
- 7 북어육수를 넣고 볶다가 나머지 야채를 넣어 볶는다.

## Tip

- 북어육수는 물 2컵에 다시마 조금, 황태머리 1개, 마른 홍고추 1개, 통 후추 ½작은술을 넣어 중불로 끓으면 약불에서 우려낸다.
- 육수는 약한 불로 우려야 잘 우려난다. 쓰고 남은 육수는 찌개와 국 등에 활용하면 좋다.
- 양념장에 닭다리살과 북어를 재워줬다 후라이팬에 구워 먹어도 된다.
- 고추기름에 마늘을 향이 나도록 볶아서 전체적으로 음식의 매운 맛과 음식의 풍미를 더한다.