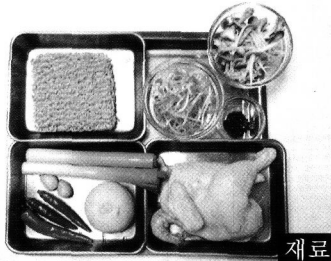




현성남 생활요리전문가
플러스현쿡

지난해 열풍을 일으킨 꼬꼬면.
집에서 직접 엄마표 꼬꼬면을
끓여먹어 보자.
시중에서 파는 그 맛과는
다른 진한 맛을
느낄 수 있을 것이다.

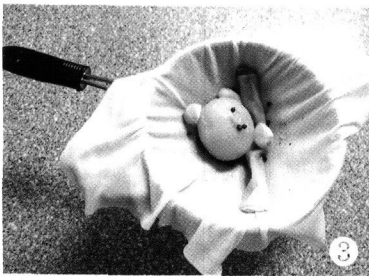
엄마표 꼬꼬면



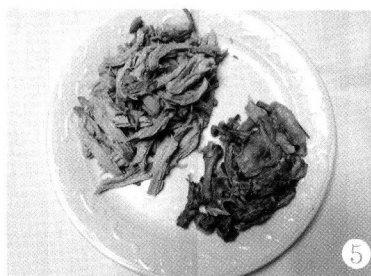
재료



1



3



5



7




6

재료

- 닭 1/2마리
- 대파 1대
- 양파 1개
- 통후추 1작은술
- 마늘 2쪽
- 생강 1쪽
- 물 15컵
- 라면사리
- 숙주 50g
- 느타리 50g
- 청양고추 2개
- 홍고추 1/4개
- 대파 5cm
- 국간장 1큰술
- 액젓 1큰술
- 소금 2큰술
- 후추 조금

만들기

- 1 닭 1/2마리를 물에 넣고 한번 끓여오르면 물을 버린다.
- 2 새로운 물 30를 넣고 대파와 양파, 통후추, 마늘, 생강을 넣고 30~40분 끓인다.
- 3 육수는 체에 거즈를 깔고 깔끔하게 걸여준다.
- 4 닭육수에 국간장 액젓, 소금, 후추를 넣어 간한다.
- 5 닭고기는 껍질을 벗기고 찢어준다.
- 6 육수 3컵반을 넣고 라면을 끓인다.
- 7 면이 거의 익으면 숙주와 느타리를 넣고 끓여오르면 대파와 고추를 넣어 불을 끈다.
- 8 그릇에 담아 닭고기 찢어놓은 것을 얹어낸다. 



Tip

- 느타리버섯과 숙주가 없어도 청양고추와 파만 넣어도 된다.
- 이 육수를 베이스로 계란탕이나 국, 찌개 등에 이용해도 좋다.
- 닭 1/2마리면 라면 4개(4인분)를 끓일 수 있다.
- 식성에 따라 계란을 풀어 넣는다.
- 닭육수의 양에 따라 간을 조절한다.
- 육수를 냉장고에 넣어둔다(추운 날 씨에 밖에 두면 기름이 하얗게 건다. 그것을 걸어내면 더욱 담백하다).