

## タッカンマリ

～韓国風水炊き～



「タッカンマリ」は韓国語で鶏1羽という意味ですが、1羽でなくても骨付きの鶏手羽元を使えば旨みのあるおいしいスープになります。残ったスープでうどんを煮るのも格別。いいシメになります。

### 材料：2人分 (22～24cmのフライパン)

鶏手羽元-----6本(300～350g)

長ねぎ-----2本

じゃがいも-----2コ

にんにく(すりおろし)----小さじ1

酒-----大さじ2

塩・こしょう-----各少々

水-----500～600ml

<タデギ(辛みそ)>

コチュジャン-----大さじ1

ごま油-----小さじ2

しょうゆ-----小さじ1

粉唐辛子-----小さじ1/2～1

にんにくとしょうが(すりおろし)---小さじ1/2

### 作り方：

1. 鶏手羽元は骨にそって包丁を入れて開く。  
長ねぎは5cm長さに切ってからタテ半分に切る。  
じゃがいも煮崩れないように大きめに切る。  
タデギの材料をすべて混ぜる(唐辛子の量はお好みで)。
2. 鍋に長ねぎ、じゃがいも、にんにく、酒、水を注いで沸かす。
3. 沸騰したら鶏手羽元を入れ、フタをして火が通るまで10～15分煮る。
4. 塩とこしょうで薄味に仕上げる。



### べのうどんもおすすめです

冷凍うどん又はゆで麺-----1～2玉

葉ねぎ、白ごま、タデギ-----お好みで

残ったスープでうどんをさっと温め、薬味を添えれば出来上がり。