



사실 '셰프의 킥'은 좀 호들갑 떠는 것 같긴 한데, 정말 괜찮은 비법을 발견한 것 같아 공유해 봅니다.



[요리·레시피] BTS 정국 '꼬소한 불마요 들기...

어쩌다 알게 된 막국수 레시피. 해먹으려고 오래전부...

blog.naver.com

반년 전 BTS 정국의 '꼬소한 불마요 들기름 막국수' 레시피를 따라 했지만, 생각보다 맛이 허전해서 아쉬워했던 기억이 납니다.

그 이후 한두 번 더 시도해 봤지만 감상은 크게 변하지 않았고, 그렇게 시간이 지나 먹을거리가 떨어진 어제저녁 식사 메뉴로 재도전하게 되었습니다.

이번에는 뭔가 변화를 주고 싶어, '이것'을 추가해 보았고, 결과는 매우 성공적이었습니다! 특히 첫 입에서 입맛을 확 사로잡는 매력이 있어, 지금까지의 감상을 완전히 뒤집어버릴 수 있었습니다.

그 비밀은 바로 혼다시!



레시피는 이전과 동일하나, 혼다시 반 손гал을 추가해 주었습니다. 메밀면 포장지에 적힌 메밀국수 레시피에 가쓰오부시, 가다랑어포가 언급되어 있었고 마침 집에 혼다시가 있던 터라 한 번 넣어본 것인데 이게 대박을 쳤네요. 겨울이라 물이 차가워서 얼음 없이 면을 탱글하게 행글 수 있었던 점도 한몫했구요!



물론 사람 입맛에 따라 반응이 다를 수는 있겠지만, 전 혼다시가 이 레시피의 화룡점정이 될 수 있다고 생각합니다. 오늘 아침에는 양파 반의 반 개 잘게 다진 것, 고춧가루 1스푼, 다진 마늘 반의 반 스푼도 추가로 넣어 먹어봤는데 이것도 꽤나 괜찮네요!



근데 비주얼이 왜 누렁이 밥 비주얼이냐고요? 아침에 먹은 건 다 떨어진 불닭 마요를 불닭으로 대신하고, 고춧가루는 실수로 부어서 사실 1스푼보다 좀 더 많이 들어갔거든요 ㅎㅎ... 이제 보니 김가루도 빼먹었네요.

그래도 뭐 맛있었으니 OK입니다. 혹시나 따라 하신다면 저처럼 뭐 하나씩 빼먹지 마시고, 잘 따라 하셔서 맛있게 한끼 해결하시길 바랍니다!