

어쩌다 알게 된 막국수 레시피.

해먹으려고 오래전부터 버리고 있었는데, 주변 마트, 편의점에 불닭 소스가 없어서 배송 오는 거 기다리다 오늘에서야 먹어봤습니다.

< 포스트

JK 04.25. 06:31

- 꼬소한 불마요 들기름 막국수 -
들기름 4 (저온압착 생들기름100퍼센트)
참소스 2
불닭소스 1
불닭마요 소스 1
계란 노른자 1 (그 힘줄 같은 거 빼!)
(간마늘 혹은 고춧가루 취향껏 하면 될 것 같은데
저는 안 해봄)
다 섞으면 소스 완성
더 많이 먹어야한다 하면 배로 하면 됩니당

메밀면 먹고 싶은 만큼 삶아주고
찬물에 차차차차차해서 전분기 없애주고
면에 소스 취향껏 부어주고
그냥 김가루 말고 무조건 김자반!!! 취향껏 뿌려주면
꼬으을!

즐려요 안녕 ~..

댓글 10K+개

2개의 아티스트 댓글

JK 04.26. 14:41

아 볶음참깨도 추가로 갈아서 더 넣어요!

10K+ 10K+

JK 04.26. 13:10

양파 반의 반개 잘 다져서 소스에 같이 넣어요!
고춧가루도 1스푼 넣고, 다진 마늘도 반의 반스
푼 넣고! 더 맛있네!

10K+ 10K+



출처: 위버스

재료는 다음과 같습니다.

들기름, 참소스, 불닭소스, 불닭마요 소스, 계란 노른자, 메밀면, 김자반.



면은 눈대중으로 대략 100g 잡아서 삶아줍니다.

어떤 기사([링크](#))에 나온 정국의 장보기 TIP에 따르면, 들기름은 반드시 저온압착 생들기름 100%로 구매하고, 메밀면은 메밀 함량이 30% 이상인 면을 사라고 합니다.

들기름은 그냥 집에 있는 것 써서 잘 모르겠고, 메밀면은 함량 30% 넘는 것으로 샀습니다.

메밀면 포장지에 적힌 시간대로 4분 40초 삶았습니다.



소스는 계량이 귀찮아서 저는 아빠 숟가락으로 계량했습니다.

들기름 4 : 참소스 2 : 불닭소스 1 : 불닭마요 소스 1 : 계란 노른자 1 넣고 섞어줍니다.

노른자는 알끈을 제거해 주어야 하는데, 노른자 분리해놓고 잘 보시면 하얀 실 같은 게 보이실 겁니다.

그거 젓가락이나 손톱 이용해서 조심히 떼고 주변 흰자위까지 마저 떼다 보면 깔끔하게 노른자만 남습니다.

김자반은 취향껏 뿌려줍니다.

저는 따로 넣지 않았지만, 정국 가라사대 취향에 따라 볶음참깨 간 것, 양파 반의 반 개 잘 다진 것, 고춧가루 1스푼, 다진 마늘 반의 반 스푼 넣으면 더 맛있다고 합니다.



열심히 스까준 결과



맛있어 보이네요.

그런데 솔직히 말씀드리자면, 맛은 그냥 그랬습니다.

술술 넘어가긴 하는데, 뭔가 허전한 느낌?

킵이 없는 것 같아서 아쉽더라고요.

계량 문제이거나, 제가 쓴 들기름이 저온압착 생들기름 100%가 아니었나 봅니다.

어차피 재료도 많이 남았으니, 먹을 때마다 조금씩 달리 계량하다 보면 아마 최적의 맛을 찾을 수 있지 않을까 싶습니다.

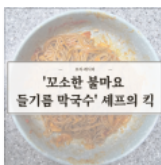
이거다 싶은 비율을 찾아내면 공유해 보겠습니다.

밤팔이는 BTS를 응원합니다.



+ 20231220 추가

요리의 화룡점정이 될 만한 셰프의 킵을 찾아 글 남겨두었습니다!



[요리·레시피] '꼬소한 불마요 들기름 막국수'...

사실 '셰프의 킵'은 좀 호들갑 떠는 것 같긴 한데, 정...

blog.naver.com