



불닭팽이버섯

예전부터 유튜브에 참 많이 오르내렸는지요

팽이버섯에 불닭 소스만 사 오면 되는 걸

귀찮다는 이유로 유행이 한참 지나고 나서야 따라 해 먹게 되었습니다

레시피는 아래 영상([링크](#)) 참고했습니다

팽이버섯 볶음 제발 이제 이렇게 하주세요



재료는 별게 없습니다

팽이버섯 두 봉(한 봉에 보통 100-150g 정도 합니다)

올리브유 두 큰 술

고추장 한 큰 술

진간장 한 큰 술

불닭 소스 두 큰 술

통깨 약간(생략 가능)



요리 과정은 간단합니다

팽이버섯이 하나하나 분리되지 않을 정도로 밑동을 짧게 자르고,

물에 잠깐 행궤준 뒤 물기를 말리고 서너 등분해 줍니다

이제 올리브유에 살짝 굽다가, 어느 정도 구워져서 색이 변하면 고추장, 진간장, 불닭 소스를 넣고 졸이듯 구워주면 됩니다

마지막으로 깨까지 뿌려주면 완성입니다

좀 뜬금없지만 전 요리 관련해서 궁금한 점이 참 많습니다

오늘 해먹을 것과 관련해서는 '버섯을 물에 씻어야 하는가?'가 궁금한데

물에 씻으면 맛과 향, 영양이 손실된다는 이야기가 있어서 그렇습니다

오늘 요리에서는 팽이버섯을 흐르는 물에 살짝 행궤주긴 했지만 사실 아직도 정답은 모르겠습니다

이런저런 뉴스([링크](#)), 영상([링크](#)) 살펴보면서 공부해야 하는 부분이겠지요

영상 댓글 중에 '더 푸드 랩'의 저자 J. 켄지가 SNS를 통해 갓 아래 주름살이 노출된 버섯은 닦되, 아닌 버섯은 씻어도 된다고 설명했다는 댓글이 있었는데 생각할수록 어렵네요

주름살을 통해 수분 흡수가 많이 되고, 그것이 좋지 않은 영향을 미쳐서 그런 걸까요?

당장은 잘 모르겠으니 느낌 가는 대로 적당히 닦거나 씻어 써야겠습니다



언제나처럼 잔말이 길었습니다

완성된 모습입니다

불닭팽이버섯은 우측 하단 소스 묻은 밥그릇에 담긴 밥과 함께 맛있게 먹었습니다

버섯은 오래 익혔다면 천천히 식혀 드시길 바랍니다

뜨거워서 입천장 다 데이는 수가 있습니다

사전 예방을 위해 본인의 입이 좀 작다 싶으면 한 덩이를 8등분까지 쪼개도 괜찮을 것 같습니다

너무 달다는 영상 댓글을 보고 설탕을 뺐는데, 그 이유를 알 것 같았습니다

설탕을 넣지 않아도 버섯과 소스 자체의 단 맛이 충분했습니다

물론 제 입맛에만 그런 것일 수도 있으니, 적당히 조절해서 넣어보시기를 권합니다

이게 참 별개 안 들어간 음식인데도 불구하고 맛있게 맵고 중독성 있습니다

'원 맛에 먹지' 하며 먹다가 정신 차리고 나니 다 먹는, 그런 느낌을 아십니까?

콧물 질질 흘리면서 열심히 먹었습니다

결론만 놓고 보자면 맛있는데, 매운 거 못 먹으면 비추입니다

대구 동인동 찜갈비처럼 애초에 매운맛을 좋아하는 사람을 대상으로 만들어진 느낌이라 그렇습니다

자기가 불닭 좀 친다(?), 잘 먹는다 하면 한 번쯤 해먹어 보시는 것을 추천합니다

참기름과 치즈도 넣고 먹어봤는데 꽤 잘 어울립니다

제육볶음처럼 물엿 넣고 윤기나게 만들거나 깨처럼 쪽파를 좀 뿌려줘도 비주얼이 괜찮을 것 같고요

저렴한 재료로 맛있게 잘 때운 한 끼였습니다



불닭팬이버섯이라 그냥 불 들어간 스티커 하나 넣어봤습니다
그럼 이만!