

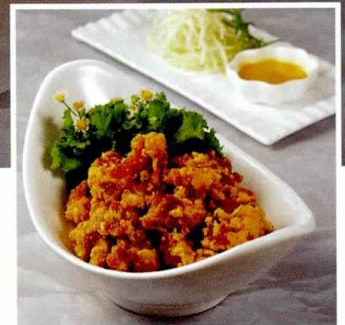
오리 단호박구이

재료

오리 1마리, 단 호박 2개, 통마늘 5쪽, 붉은고추 1개, 풋고추 1개, 밤 3개, 대추 3개, 로즈마리 1줄기(1g), 황기 1뿌리, 꿀 4큰술, 소금, 후추 약간

만드는 법

- 1 오리를 깨끗이 씻어 뼈째 토막을 낸 다음 꿀, 청주, 소금, 후추, 로즈마리를 넣고 버무려 놓는다.
- 2 단 호박을 꼭지 쪽으로 $\frac{1}{4}$ 을 잘라 모양을 내어 뚜껑을 만든다. 아래쪽 호박그릇은 속을 파낸 후 양념된 오리를 넣고 뚜껑을 덮은 다음 쿠킹호일로 전체를 꼭 싸서 180°C로 예열된 오븐에 넣고 50분 정도 또는 충분히 익을 때 까지 굽는다.
- 3 완전히 익은 오리 단호박구이를 큼직한 접시에 담고 호박만 6등분으로 칼집을 내어준다.



오리 과일 양념튀김

재료

오리 1마리, 후르츠카테일 간것 6큰술, 생강즙 1큰술, 후추 ¼작은술, 소금 1작은술, 양배추샐러드, 겨자소스, 식용유 (튀김용), 튀김옷 계란 1개, 냉수 1컵, 밀가루 ¼컵, 녹말 ¼컵

만드는 법

- ❶ 오리고기는 먹기 좋게 토막을 내어 생강, 소금, 후추, 과일즙에 양념하여 30분간 재운다.
- ❷ 그릇에 계란, 냉수를 넣어 풀고 밀가루, 녹말을 넣어 가볍게 섞어 튀김옷을 만든다.
- ❸ 간이 베인 오리고기에 튀김옷을 입혀 170°C 되는 식용유에 넣어 노릇하게 튀긴다.
- ❹ 양배추는 가늘게 채썰어 냉수에 담갔다가 건져 물기를 뺀 다음 마요네즈를 버무려 놓는다.
- ❺ 접시에 오리 과일 양념튀김을 담고 양배추 샐러드와 겨자소스를 곁들인다.