



오리튀김과 고추양념

■ 재료

오리고기 200g, 달걀흰자 1개, 생강즙 1작은술, 후추, 식용유, 녹말, 고추 양념 홍고추 1개, 청양고추 1개, 대파(송송썰은것) 2큰술, 식초 1큰술, 다진마늘 1큰술, 간장 2큰술, 설탕 2큰술, 물 4큰술, 참기름 1작은술

■ 만드는 법

- ❶ 오리고기는 칼등으로 두들기고 껍질쪽을 칼끝으로 콕콕찔러 줄지 않게 하여 후추, 생강즙을 뿌려 놓는다.
- ❷ 청, 홍고추는 길이로 반을 갈라 씨를 털어내고 가로로 가늘게 썰고 대파, 식초, 다진마늘, 간장, 설탕, 물, 참기름을 섞어 고추양념을 만든다.
- ❸ 오리고기에 달걀 흰자와 녹말을 입혀 170℃되는 식용유에 넣어 노릇하게 튀긴다.
- ❹ 튀겨낸 오리고기는 먹기 좋은 크기로 썰어 접시에 담고 고추양념을 듬뿍 얹어낸다.

✓ 요리정보

바삭한 오리튀김 위에 얹어진 매콤달콤한 고추양념이 식욕을 돋구워 준다. 오리고기가 튀김후 오그라 들지 않도록 껍질쪽을 칼끝으로 잘 끊어 주도록 한다. 바로 튀겨낸 오리고기튀김에 고추양념을 뿌려야 맛이 잘 스며들게 된다.



오리 술 찜 (북한식)

■ 재료

오리 1마리, 애호박 작은것 1개, 양송이 7개, 식용유 6큰술, 마늘 1쪽, 녹말 1작은술, 소금, 후추, 절임용 양념 백포도주 1컵, 다진 파 5큰술, 다진 생강 1작은술, 마른 백리향 3g, 월계수 1잎, 소금 1작은술, 간장 2작은술, 후추 약간

■ 만드는 법

- ❶ 오리는 깨끗이 손질하여 반을 갈라 절임용 재료를 넣고 하루정도 재워 놓는다.
- ❷ 호박은 모양을 내어 잘라놓고 양송이는 크기에 따라 2~4등분으로 잘라 각각 식용유를 두른 팬에 소금과 후추로 간하여 볶아 따뜻하게 둔다.
- ❸ 양념에 재운 오리는 건져 물기를 닦아놓고 국물은 고운 체에 걸러 놓는다
- ❹ 뜨거운 팬에 식용유를 두르고 오리를 진한 갈색이 나도록 골고루 색을 낸다.
- ❺ 색을 낸 오리를 냄비에 담고 걸러놓은 국물을 부어 은근한 불에서 완전히 익도록 찜낸다.
- ❻ 오리를 먹기 좋은 크기로 잘라 접시에 담고 육즙은 마늘과 간장으로 간을 하고 녹말을 풀어 농도를 맞춘 후 고기 위에 뿌리고 볶아 놓은 양송이와 호박을 곁들인다.

