



## 오리 산초 말이 찜

### ❏ 재료

오리 1마리, 오리알 2개, 산초 잎 10g, 수삼 2뿌리(3년근), 대파 ½대, 마늘 3쪽, 대추 5개, 간장 4큰술, 설탕 3큰술, 소금, 후추 약간, 겨자소스

### ❏ 만드는 법

- ❶ 오리를 깨끗이 씻어 뼈를 제거한 후 모든 면의 두께가 같도록 칼 등으로 두드려 넓게 편 다음 소금, 후추를 뿌려 밑간을 해놓는다.
- ❷ 오리 알은 풀어 지단을 부쳐 놓는다.
- ❸ 수삼은 깨끗이 씻어 가늘게 채 썰고 대파도 길게 채썰고 마늘은 다진다.
- ❹ 대추는 돌려 깎아 씨를 빼 얇게 채썰고 산초 잎은 씻어 물기를 뺀다.
- ❺ 모든 재료를 섞어 지단에 싰 다음 오리고기에 넣고 동그랗게 말아 조리용 실로 묶는다.
- ❻ ❺의 오리 산초 말이를 예열된 찜통에 넣고 30분정도 찜을 한다.
- ❼ 완전히 익은 오리 말이를 1cm 정도의 두께로 썰어 접시에 담고 겨자소스를 곁들인다.





## 오리 파 냉채

### ■ 재료

오리(발골하여 편깃) 1kg, 대파(큰것) 1대 오리삶는 양념 간장 5큰술, 팔각 2개, 대파 1대 (파뿌리), 생강 10g, 청주 1큰술, 통후추 ½큰술, 산초 ½큰술, 치킨부용 1작은술, 물 3컵 냉채소스 고추기름 2큰술, 다진마늘 1큰술, 참기름 ½큰술, 식초 ½큰술, 소금

### ■ 만드는 법

- ❶ 오리고기는 씻어 끓는 물에 데쳐 건진다.
- ❷ 오리 삶는 재료인 간장, 팔각, 대파, 생강, 청주, 통후추, 산초, 치킨 부용을 물 3컵에 섞어 데쳐놓은 오리고기와 함께 담아 30~40분 삶아 건져 식으면 얇게 채썬다.
- ❸ 대파는 5cm 길이로 채썰어 냉수에 담가 싱싱해지면 건져 물기를 뺀다.
- ❹ 냉채소스는 재료를 섞어 차게 식힌다
- ❺ 오리고기와 대파를 혼합하여 냉채소스를 뿌려 가볍게 무친 다음 그릇에 담는다.

