



훈제오리 클럽샌드위치

■ 재료

훈제 오리가슴살 200g, 시금치 100g, 삶은 오리알 2개, 토마토 2개, 샌드위치용 식빵 8장, 마요네즈 4큰술, 올리브오일 식초 1큰술, 파슬리 20g

■ 만드는 법

- 1 훈제 오리가슴살을 두툼하고 길쭉하게 썬 다음 올리브오일 식초에 버무려 놓는다.
- 2 시금치와 파슬리를 씻어 물기를 빼고 적당한 크기로 썬다.
- 3 삶은 오리알은 껍질을 벗겨 0.5cm 두께로 둥글게 썰고 토마토는 1cm 두께로 둥글게 썬다.
- 4 식빵 8쪽을 한 면만 굽는다.
- 5 굽지 않은 식빵 한 면에 마요네즈를 바르고 오리가슴살, 오리알, 시금치, 파슬리, 토마토 순서로 올리고 소금, 후추를 뿌린다.
- 6 마요네즈를 바른 식빵을 마주 덮어 살짝 눌러 모양을 잡아 썰어 담아낸다.



통후추 뿌린 오리스테이크

■ 재료

오리가슴살(껍질벗긴 것) 4쪽, 백포도주 25cc(1/3큰술), 통후추 2큰술, 버터 2g, 식용유 1큰술, 꼬냑 10cc(2작은술), 생크림 20cc(1/3큰술), 소금

■ 만드는 법

- 1 스테이크용으로 손질한 오리가슴살에 백포도주와 으깬 통후추를 뿌려 하룻밤을 재운다.
- 2 팬에 버터와 식용유를 두르고 재운 오리고기를 반쯤 익혀 소금간을 하고 불을 줄여 천천히 익힌다.
- 3 오리고기가 익으면 꺼내어 따뜻하게 두고 팬에 남은 오리 육즙에 꼬냑을 붓고 살짝 태운다.
- 4 ③의 소스를 은근한 불에 줄여 생크림과 후추를 넣고 구운 오리고기 위에 뿌려낸다.
- 5 감자요리를 곁들이면 좋다.