



## 정성 가득한 강장식 솔맛향 오리수육

이렇게 준비하세요!

오리 1마리, 생강 20g, 간장 2큰술, 대추 5개, 밤 5개, 통마늘 1통, 통깨 1큰술, 당귀 20g, 국간장 1큰술, 솔잎(솔향엑기스), 소금 약간

- ① 오리는 한 마리, 크면 1/2마리를 준비한다.
- ② 찜솥에 당귀를 깔고 위에 솔잎을 뿌린 후 오리를 놓고 물을 붓는다.(솔향엑기스를 사용할 경우에는 당귀 위에 오리를 놓고 오리 위에 엑기스를 뿌린다)
- ③ 오리 위에 국간장 1큰술, 생강 편으로 썬 것, 마늘, 대추, 밤을 얹는다.
- ④ 찜솥을 센 불에 올려 끓기 시작하면 중불로 25분을 삶은 다음 불을 끄고 5~10분간 뜸을 들인 후 꺼낸다.
- ⑤ 오리수육을 건져내고 식으면 기름을 건어낸 후 육수로 사용해도 된다.
- ⑥ 오리수육은 얇게 썰어 접시에 담고 밤, 대추, 통마늘을 올리고 통깨를 뿌려낸다.