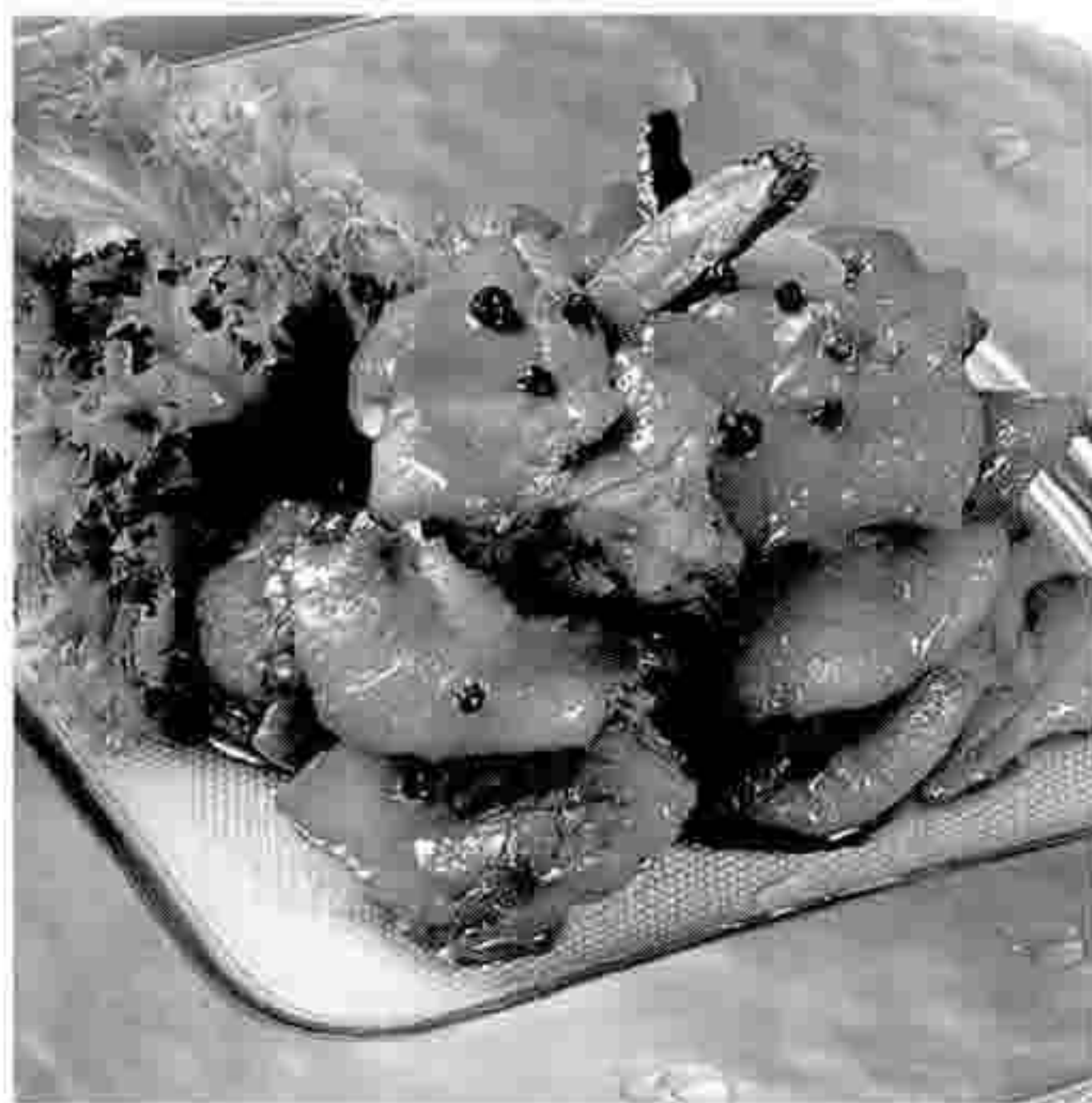
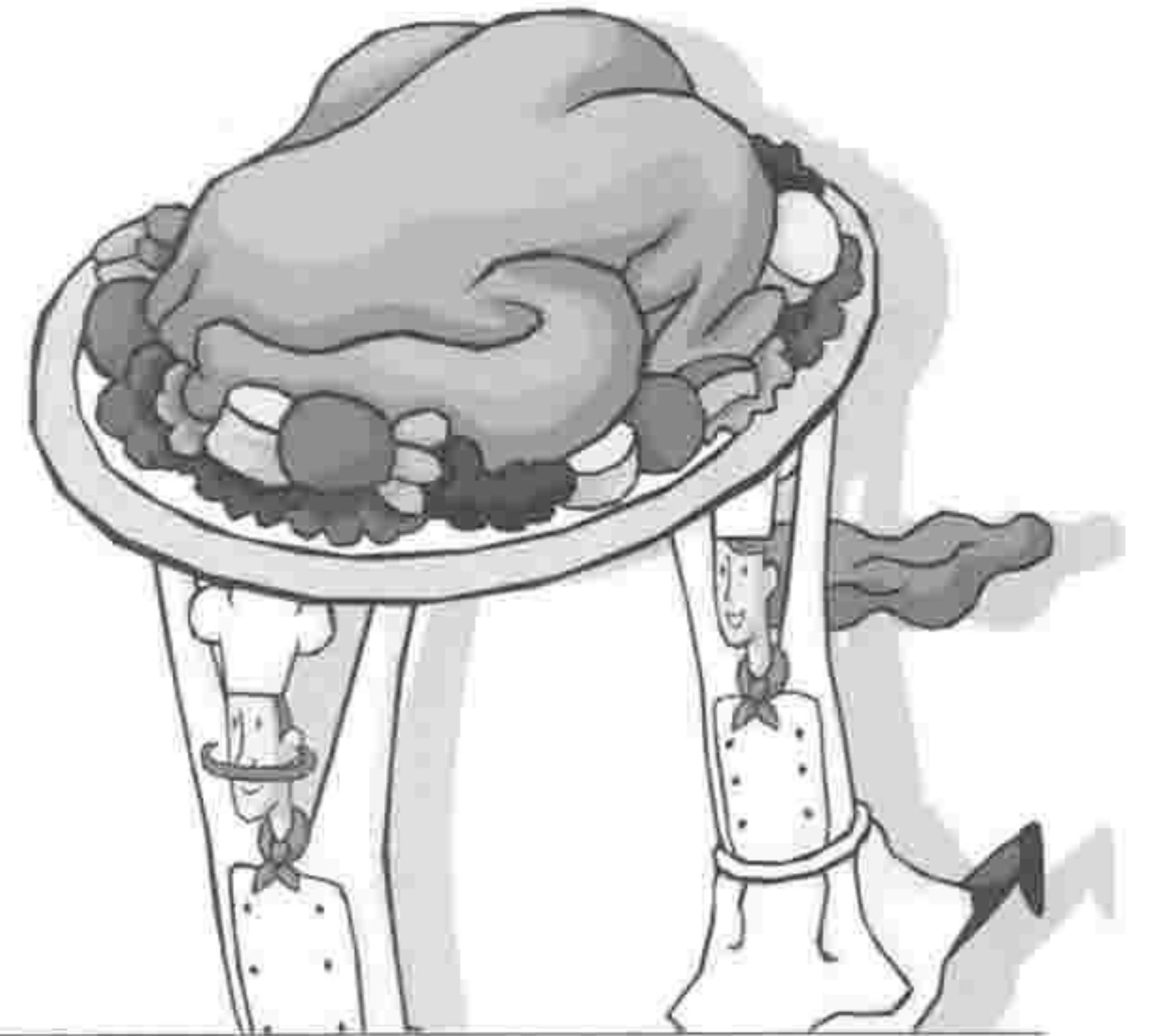




우리 아빠와 아이에게도 좋은 약재가 듬뿍!! 오리고기 구이와 약선소스



*재 료:

오리 1마리(1kg), 레드와인 2큰술

*소스 ①:

육수 8컵(육수만들기-오리뼈, 물 12컵, 진피, 당귀 10g씩, 감초5g), 간장 1컵, 생강 10g, 통후추 20개, 붉은 고추 2개, 마늘 1컵, 설탕 1큰술

*소스 ②:

매실청 ½컵 + 물엿 ½컵

- 1 오리는 씻어 살을 먹기 좋은 크기로 얇게 썬다.(껍질과 살을 분리시키지 않도록 한다)
- 2 육수만들기 - 냄비에 육수 만드는 재료를 모두 담고 1시간 30분 이상 끓여 8컵이 되도록 한다.
- 3 끓인 육수에 소스 A의 나머지 재료를 넣고 30분 정도 더 끓여 소스 A를 완성한다.
- 4 완성된 소스 A에 오리를 1시간 이상 담가둔다.
- 5 팬에 오리고기와 레드와인을 넣어 센불에 굽는다. 거의 익을 무렵 혼합한 소스 B를 오리에 여러번 발라 구워 그릇에 담는다.



① 오리고기는 껍질과 함께 먹기 좋은 크기로 얇게 썬다.



② 분량의 재료를 넣어 끓여 만든 육수에 소스 A 재료를 넣고 끓인다.



③ 오리고기를 소스 A에 담가둔다.



④ 팬에 오리고기와 레드와인을 넣고 굽는다.

