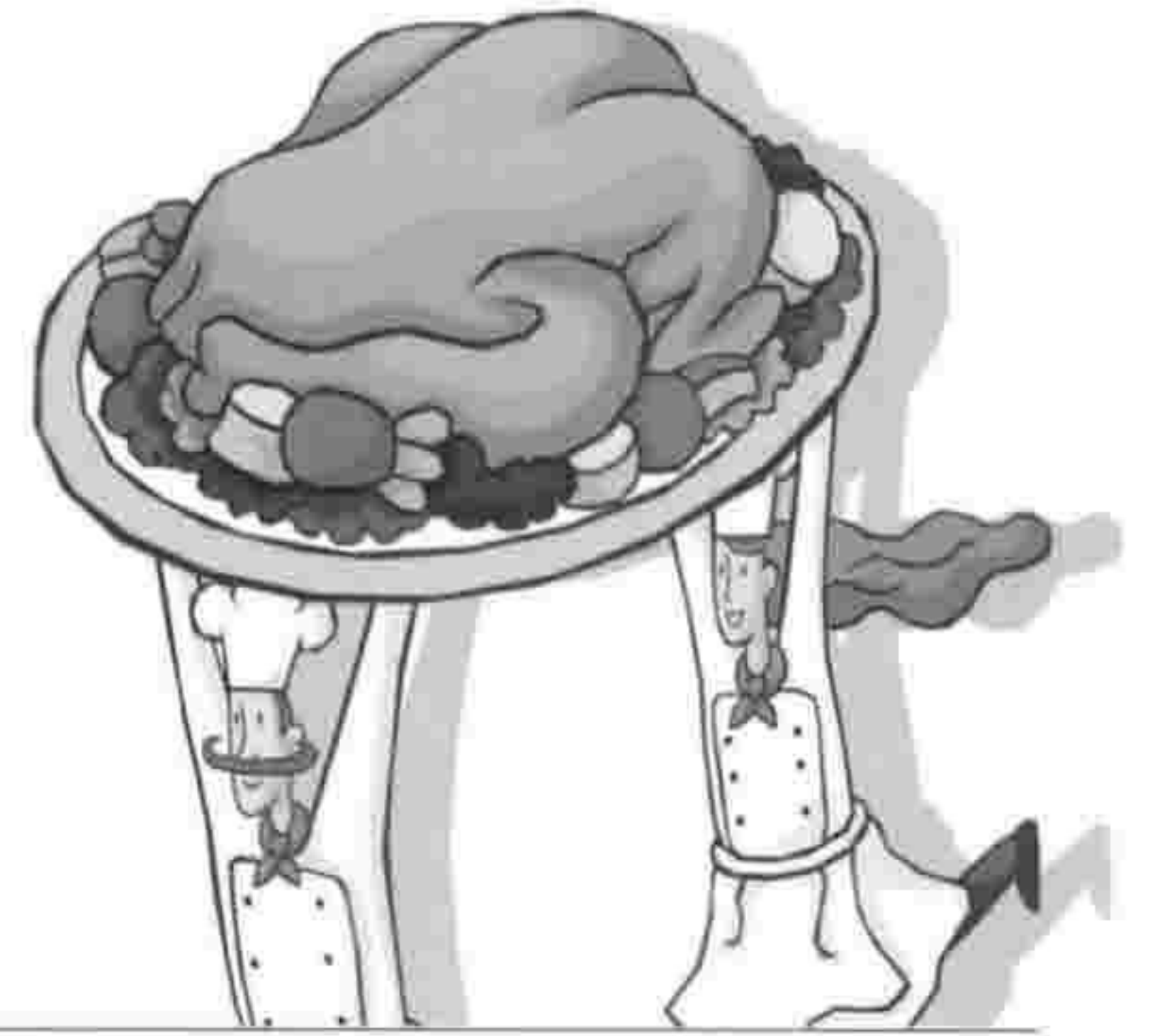




매콤한 맛이 식욕을 돋구는 오리편육 사천풍 소스



*재 료 :

오리고기 500g, 오이 2개,
생강편 10g, 대파 1/2대, 소금,
간장

* 사천풍 소스 :

다진 파 3큰술, 다진 마늘,
다진 생강 각 2작은술씩,
라유 2작은술, 설탕 1작은술,
후추, 청주, 두반장, 식초, 참기름
각 1큰술씩

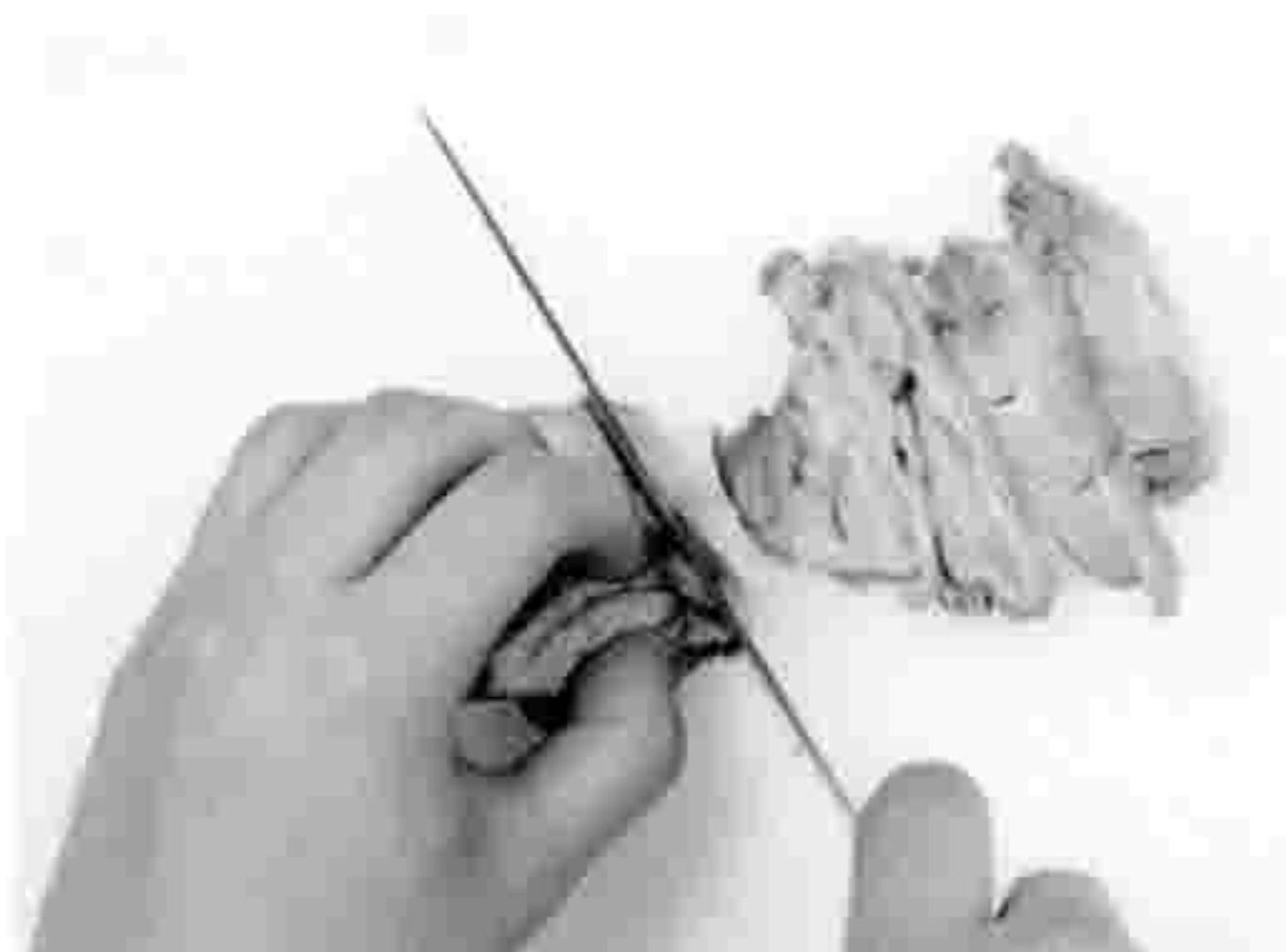
- 1 끓는 물에 오리고기와 생강, 파, 소금, 간장을 넣고 약 50분간 삶는다.
- 2 오리고기가 삶아지면 면보에 싸서 무거운 것을 올려 그대로 식힌다.
- 3 완전히 식힌 오리고기는 5mm두께로 썰어 놓는다.
- 4 오이는 6cm길이로 잘라 얇게 저며 얼음물에 담갔다 물기를 뺀다.
- 5 사천풍소스는 재료를 잘 섞어 만든다.
- 6 그릇에 오이를 깔고 오리편육을 가지런히 담은 후 사천풍 소스를 끼얹어 낸다.



1 오리고기에 편으로 썬 생강과 파, 소금, 간장을 넣어 끓인다.



2 오이는 잘라 필러로 얇게 저민다.



3 완전히 식힌 오리고기를 0.5cm두께로 썬다.



4 사천풍소스 재료를 함께 섞어 맛있게 만든다.

