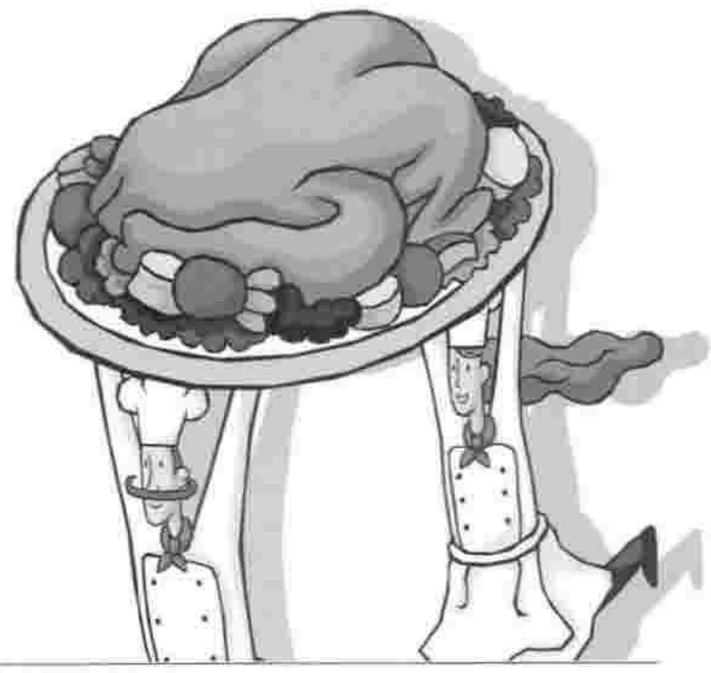
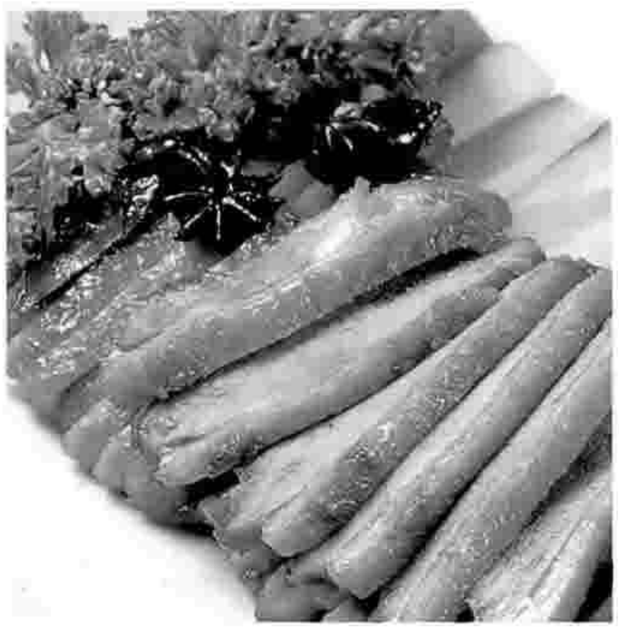


온 가족이 즐기는 특미요리, 입에 착 붙는 감칠맛

오향(五香)오리



＊재　료 :

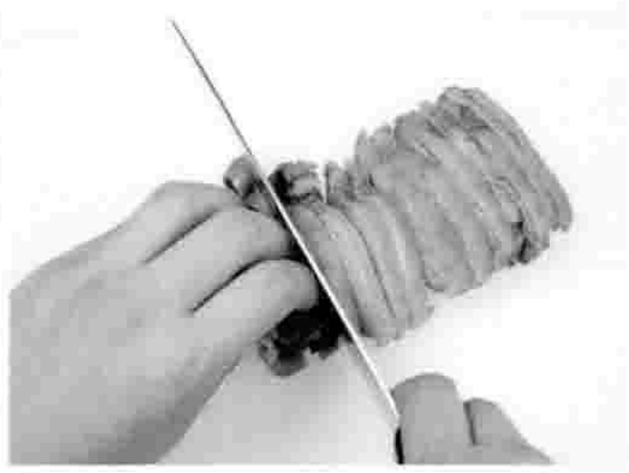
오리 1마리, 당근 1/2개, 오이 1/2개, 구기자 40g, 당귀 2뿌리, 감초 1뿌리, 간장 5큰술, 설탕 4큰술, 팔각 2개, 물 1컵

＊소　스 :

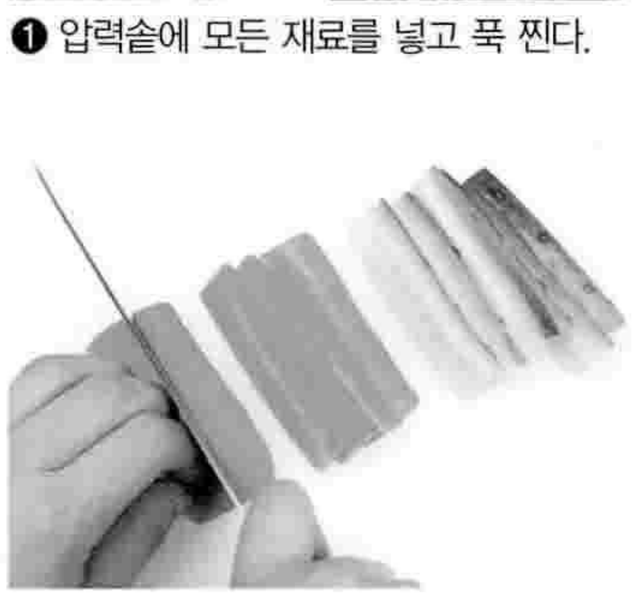
다진 마늘 2큰술, 식초 2큰술, 소금, 설탕 약간

1. 압력솥에 오리를 담고 간장, 설탕, 팔각, 구기자, 당귀, 감초를 넣고 물을 부어 1시간 정도 푹 쪄 놓는다.
2. 쪄낸 오리는 뼈를 발라내고 보기 좋게 썰어 접시에 담는다.
3. 오이와 당근은 얇게 썰어 접시에 담는다.
4. 마늘과 식초를 믹서기에 넣고 갈아 소금, 설탕을 섞어 마늘소스를 만든다.
5. 오향오리고기에 마늘소스를 찍어 오이와 당근을 곁들여 먹는다.

❶ 압력솥에 모든 재료를 넣고 푹 찐다.



❷ 찐 오리고기는 뼈를 말라내고 먹기 좋게 썬다.



❸ 오이, 당근은 얇게 썬다.

❹ 마늘과 식초를 믹서에 갈아 설탕, 소금을 넣고 소스를 만든다.