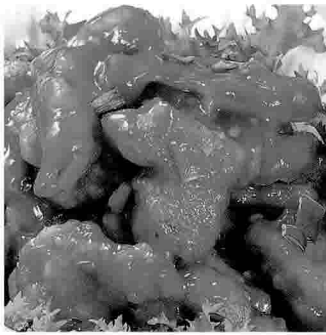
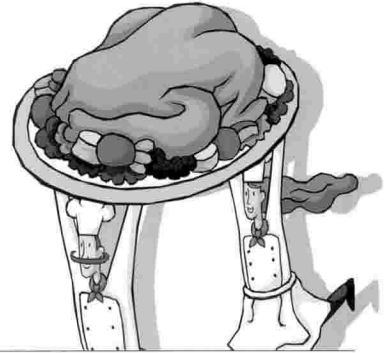


쫄득한 맛의 중화풍 요리

훈제오리 두반장소스 볶음



재료

훈제오리 300g, 풋고추 ½개, 붉은고추 ½개, 맛소금 ½작은술, 계란 흰자 2개, 찹쌀가루 4큰술, 녹말 4큰술, 식용유

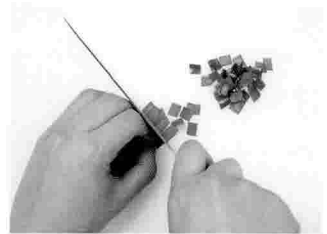
두반장소스

두반장 1큰술, 식초 3큰술, 간장 2큰술, 설탕 2큰술, 육수 4큰술, 녹말 1작은술, 참기름 1큰술, 후추 약간

- 1 훈제 오리고기는 납작하게 먹기 좋은 크기로 썰어 맛소금, 청주, 생강즙, 참기름, 후추를 넣고 버무려 재운다.
- 2 풋고추와 붉은 고추는 사방 0.5cm 정도의 크기로 썬다.
- 3 계란 흰자는 잘 풀어놓는다. 찹쌀가루와 녹말을 같은 분량으로 섞어 둔다.
- 4 양념된 훈제 오리고기를 흰자에 담구었다가 건져 섞어 놓은 찹쌀과 녹말가루에 골고루 묻혀 170℃되는 식용유에 바삭하게 튀긴다.
- 5 팬에 식용유를 두르고 고추를 볶다가 두반장 소스 재료를 넣어 끓인다.
- 6 소스가 끓으면 튀겨놓은 훈제 오리고기를 넣고 재빨리 볶아 마지막에 참기름을 넣어 맛을 낸다.



1 오리고기는 납작하게 썰어 양념에 재운다.



2 풋고추와 홍고추는 사방 0.5cm크기로 썬다.



3 계란 흰자를 풀어놓고 찹쌀가루와 녹말을 섞는다.



4 오리고기에 계란 흰자를 입히고 섞어 놓은 가루에 묻혀 튀긴다.