

# 아이들이 좋아하는 새콤달콤 환상적인 맛 오리 파인소스 볶음

이렇게 준비하세요!

**재료** : 오리고기 300g, 파인애플 2조각, 브로컬리 100g, 식용유, 밀가루 **오리고기 밑간** : 생강즙 1/2큰술, 청주 1큰술, 맛소금, 후추 약간 **반죽** : 계란흰자 2개, 밀가루 2큰술, 녹말 2큰술 **소스** : 마요네즈 1컵, 설탕 3~4큰술, 레몬즙 1큰술

- 1 오리고기는 먹기 좋은 크기로 납작하게 썰어 생강즙, 청주, 맛소금, 후추를 넣고 양념하여 20분간 두었다가 밀가루를 골고루 묻힌다.
- 2 계란 흰자는 거품기로 거품을 단단하게 낸 다음 녹말, 밀가루를 넣고 반죽한다.
- 3 반죽에 오리고기를 넣어 옷이 입혀지도록 혼합한 후 170℃되는 식용유에서 2번 튀겨낸다.
- 4 파인애플은 6~8등분하고 브로컬리는 작은 꽃송이로 떼어 끓는 물에 데쳐 냉수에 건져 놓는다.
- 5 팬에 마요네즈와 설탕, 레몬즙을 혼합하여 넣고 볶아 마요네즈의 색상이 약간 투명해지면 튀긴 오리고기, 파인애플, 브로컬리를 넣고 잘 섞어 접시에 담아낸다.

