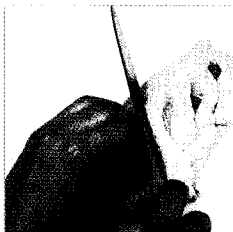


## 꿀향소스 그득한 오리가슴살 구이

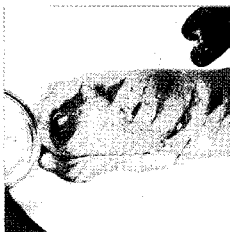
이렇게 준비하세요!

**재료 :** 오리가슴살 3쪽, 꿀 3큰술, 식초 3큰술, 계피가루 1½작은술, 고수가루(팔각가루) 1½작은술, 커민가루 1½작은술, 바닐라에센스 1작은술 ※고수가루 : 중국향신채 ※커민가루 : 카레향신료

- ❶ 오리가슴살의 껍질에 칼집을 넣어 소금, 후추를 뿌린다.
- ❷ 230℃로 예열한 오븐에 오리가슴살의 껍질이 아래쪽으로 향하도록 놓아 10분간 굽다가 뒤집어 3분간 더 굽는다.
- ❸ 냄비에 꿀을 넣어 되직하게 조려 식초를 넣고 다시 조려 계피가루, 고수, 커민가루, 바닐라액을 섞어 불을 끈다.
- ❹ 구워진 오리가슴살 껍질쪽에 ❸의 양념을 뿌려 그릴에서 1분간 굽는다.
- ❺ 오리가슴살을 먹기 좋게 잘라 접시에 담고 남은 소스를 뿌리고 채소와 곁들여 낸다.



❶ 오리가슴살 껍질쪽에 칼집을 넣는다.



❷ 칼집 넣은 오리가슴살에 소금, 후추를 뿌린다.



❸ 꿀을 졸이다가 식초와 향신료를 넣어 섞는다.



❹ 오븐에 구운 오리가슴살 껍질이 위로 오게 놓은 후 꿀소스를 발라 1분간 다시 굽는다.