

한국 고유한 맛의 변신 오리 불고기 버거

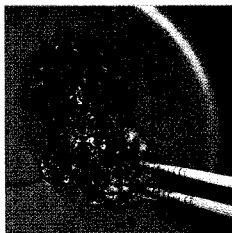
이렇게 준비하세요!

재료 : 오리가슴살 200g, 바게트빵 4장, 피클 40g, 치즈 2장, 양상추 1잎, 양파 1/2개, 올리브오일, 마요네즈

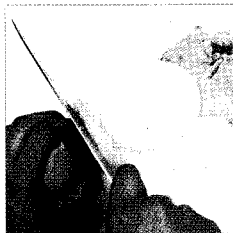
불고기양념 : 간장 1큰술, 다진 파 2작은술, 청양고추가루 1/2작은술, 설탕 1/2큰술, 후추, 다진 마늘, 깨소금, 참기름, 맛술, 청주, 생강즙 각 1작은술 씩

소스 : 케찹 4큰술, 고추기름 1큰술(섞어서 사용)

- ❶ 오리가슴살은 한쪽에만 사선으로 칼집을 넣어 불고기 양념에 20분간 재운 다음 팬이나 그릴에 굽는다.
- ❷ 양상추는 빵 크기에 맞게 뜯어 놓고 양파는 얇게 링으로 썬다.
- ❸ 바게트빵 한쪽 면에 마요네즈를 발라 양상추, 치즈, 구운 오리 불고기, 피클, 양파를 쪼켜로 올리고 소스를 뿌린 후 빵을 마주 덮는다.



❶ 오리가슴살은 한쪽만 사선으로 칼집을 넣어 양념에 재워 팬에 굽는다.



❷ 양상추는 빵 크기에 맞게 뜯어 놓고 양파는 링으로 썬다.



❸ 바게트빵 한 면에 마요네즈를 바른다.



❹ 마요네즈를 바른 바게트빵에 양상추, 치즈, 구운 오리 불고기, 피클, 양파를 쪼켜로 올려 마주 덮는다.