



국물이 끝내줘요!! 광주 명물 **얼큰 오리탕**

이렇게 준비하세요!

재료 : 오리절단육 1kg, 미나리 150g, 양파 1/2개, 대파 1대, 깻잎 15장, 청양고추 3개, 홍고추 1개, 토란대 300g, 들깨가루 10숟가락, 찹쌀가루 2숟가락

양념 : 된장 4숟가락, 고춧가루 4숟가락, 맛술 2숟가락, 국간장 2숟가락, 다진마늘 2숟가락, 다진생강 1/2숟가락, 후춧가루 1/4숟가락, 꽃소금 1과 1/2숟가락



- ❶ 절단한 오리는 깨끗이 씻어서 30분 정도 찬물에 담가 핏물을 빼줍니다.
- ❷ 핏물을 뺀 오리는, 끓는 물에 한번 삶아서 건져 둡니다.
- ❸ 양파와 대파는 굵게 채를 썰고, 청양고추와 홍고추는 어슷썰기해 준비해 주세요. 미나리와 토란대는 깨끗히 씻어서 4~5cm 길이로 잘라주고, 깻잎도 준비합니다.
- ❹ 냄비에 물과 오리고기, 양파, 토란대, 청양고추, 홍고추, 준비한 양념을 모두 넣어서 한소끔 끓여 주세요.
- ❺ 4가 끓어오르면 대파와 깻잎, 미나리를 넣어주고, 들깨가루와 찹쌀가루를 잘 풀어서 넣어준 뒤 충분히 끓여줍니다.



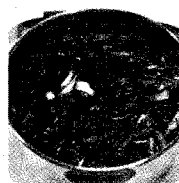
❶



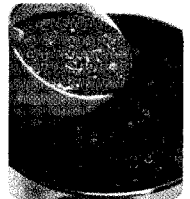
❷



❸



❹



❺