



연말과 신년 과식 후 상쾌하게 드세요!

# 오리채소말이



이렇게 준비하세요!

- 재료 : 훈제오리 300g, 무순 1송, 붉은 양파 1/2개
- 드레싱소스 : 허니머스터드 2숟가락, 식초 1숟가락, 깨소금 0.5숟가락

- 1 오이는 감자칼로 길게 슬라이스 하고 훈제오리는 팬에 앞뒤로 노릇하게 구워서 준비합니다.
- 2 붉은 양파와 무순을 깨끗이 씻고 붉은 양파는 채를 썰어주세요.
- 3 붉은 양파와 무순을 훈제 슬라이스로 말고 그 위에 오이를 말아주세요.
- 4 드레싱재료를 모두 섞어 곁들여 드시면 됩니다.

**TIP.** 붉은 양파는 일반 양파보다 매운 맛이 적어서 그냥 먹어도 괜찮지만 일반 양파를 사용할 때는 채 썬 양파를 찬물에 담가서 매운 맛을 빼주세요.

