



상큼한 오렌지를 곁들이
겨드랑이

훈제오리샐러드



이렇게 준비하세요!

- 재료 : 훈제오리300g, 오렌지 1개, 어린잎채소 2줌
- 오렌지소스 : 오렌지주스 5숟가락, 사과식초 1.5숟가락, 설탕 0.5숟가락, 소금, 후춧가루 약간

- 1 훈제오리를 팬에 노릇하게 구워주세요.
- 2 오렌지는 겉껍질과 속껍질을 모두 벗기거나 섹션 썰기를 해주세요(TIP참고)
- 3 어린잎채소는 깨끗이 씻어 물기를 빼서 준비해 주세요.
- 4 오렌지소스 재료를 모두 섞어서 한 번 끓였다가 식힌 후 샐러드에 곁들이면 완성!

TIP. 섹션 썰기란 오렌지의 꼭지부분과 반대부분을 반듯하게 썬 후 옆면도 곡선을 따라 칼로 속껍질 안쪽의 과육만 빼내는 것을 말해요.



1



2



3



4