

쫄깃쫄깃 오리고기와 보들보들 무의 변신!

오리무조림



이렇게 준비하세요!

재료

오리가슴살(껍질제거)300g, 무 1/2개 (700g)

육수

물 7컵, 다시마 1장, 국멸치 20마리

조림양념

간장 10숟가락, 설탕 3숟가락, 맛술 2숟가락, 다진마늘 2숟가락, 물엿 4숟가락, 고춧가루 3숟가락, 다진청양고추 1숟가락, 다진쪽파 2숟가락, 참기름 1/2숟가락, 통깨 1숟가락

만드는 방법



1 냄비에 분량의 육수재료를 모두 넣어서 5분 정도 팔팔 끓여준 후 체에 걸러줍니다.



2 무는 큼직하게 깎둑썰기하여 도열깍기를 해 주세요.



3 오리고기는 곱게 다져서 완자모양으로 빚어줍니다.



4 체에 거른 육수를 냄비에 담고, 손질한 무를 넣어서 한소끔 끓여 내세요.



5 여기에 오리고기와 다진 청양고추, 다진 쪽파, 통깨를 제외한 조림양념을 모두 넣어서 졸여준 뒤,

국물이 반쯤 졸여들면, 다진 청양고추와 다진 쪽파, 통깨를 넣어 마무리.



TIP

무는 반드시 돌려깍기를 해주어야 익으면서 모서리가 깨져 지저분해 지는 것을 막을 수 있어요. 육수를 낼 때, 양파나 대파, 생마늘을 넣어주면 더 진한 맛을 느낄 수 있습니다.