

뜯어먹는 재미가 있다! 오리갈비찜



이렇게 준비하세요!

재료

오리도리육 500g, 생강슬라이스 1숟가락, 청주 1숟가락, 은행 8개, 양파 1개, 당근 1/2개, 표고버섯 2개, 마늘 5개

갈비양념

간장 5숟가락, 청주 1숟가락, 설탕 1.5숟가락, 다진마늘 0.5숟가락, 다진파 0.5숟가락, 깨소금 약간, 후춧가루 약간

만드는 방법



1 끓는 물에 생강과 청주를 넣고 절단육을 삶아서 물로 한 번 헹구주세요.



2 은행은 볶아서 껍질을 벗기고 양파는 채 썰고, 당근과 표고버섯은 한 입 크기로 썰어줍니다.



3 갈비양념 재료를 한데 섞어주세요.



4 궁중팬에 1의 절단육과 양파, 당근, 표고버섯, 마늘을 넣어 볶다가 3의 양념을 붓고 고기에 끼얹어가며 끓여 조리 후 은행을 넣어 마무리!



TIP

오리고기를 끓는 물에 한 번 데친 다음 헹구서 요리하면 잡냄새를 없앨 수 있어요.