

TV속 오리

# 수요미식회

도심 속 작은 유럽 정통 프렌치 레스토랑의

## '오리 다리 콩피 요리'

자리에 앉지만 해도 프랑스 분위기가 물씬 다양한 종류의 와인과 함께 정통 프랑스 음식을 즐길 수 있는 곳 프랑스식 조리 방법으로 만들어 부드러운 식감이 매력적인 **오리 다리 콩피**



제대로 된 정통 프랑스 음식을 맛볼 수 있는 집 클래식한 분위기 들어서서 순간 짹~ 펼쳐지는 프랑스

**이현우(방송인)** : 지금은 날씨가 너무 추워서 테라스에 앉을 수 없잖아요. 밖에 테이블에도 사람들이 곧 앉을 만한 준비를 다 해놨어요. 초를 다 켜놓고 테이블보와 냅킨을 다 올려두고, 굉장히 신경을 많이 썼더라고요.



이 집의 대표 메뉴 오리 다리 콩피



**전현무(방송인)** : 오리 다리 콩피라고 이 집의 메인 요리라고 해서 엄청 기대하고 갔어요.

다른 분들은 어떠실지 모르겠지만, 저는 오리 요리는 별로 안 좋아하거든요.

근데 먹어보고는 오리를 이렇게도 먹을 수 있구나.

(감탄) 오리 살에서 이런 향이 날 수가 있구나! ♡. ♡ 했어요.



콩피 : 오리, 거위 등을 소금에 염장한 뒤 기름에 담가 낮은 온도에서 오랫동안 조리하는 프랑스 정통 조리 방식



오리의 풍미를 살리기 위해 소금 외 다양한 향신료를 함께 사용



염장한 오리를 기름에 담가 저온으로 12시간 조리한 후 다시 한 번 오븐에 구워내면 겉은 바삭하고 안은 부드러운 오리 다리 콩피.



얇게 간 리소토에 촉촉한 오리 다리를 얹고 버섯 소스를 부어주면 오리 다리 콩피 완성.





**장기하(가수)** : 리소토를 얇게 깔아주고 그 위에 오리 다리를 하나 탁~ 얹어주고, 그 다음에 버섯소스를 주변에 부어주잖아요. 먹고 깜짝 놀랐어요!

(기하기준) 소스로는 한 번도 먹어보지 못했던 맛



**장기하(가수)** : 메인 메뉴만큼 자기 주장이 강할 것 같던 오리 다리 콩피였는데, 오히려 물러서는 느낌이었어요. 은은한 것이. 누룽지 같달까?

누룽지처럼 구수하면서 편만한 맛에 폭 빠진 기하



**신동엽(개그맨)** : 그럼 아! 돌아버리겠네...는 기하씨의 평인가요? 신남을 넘어선 표현인가요?

**장기하(가수)** : 네, 너무 신나니까 돌아버리겠더라고요!

(하하하)

**장기하(가수)** : 모든 음식이 다 신났지만, 버섯소스와 리소토와 오리고기를 한꺼번에 먹어보는 순간, 아! 너무 맛있다. 이거 어떻게 하지? ^^ 대박이야~!!



버섯소스 + 리소토 + 오리고기 = 환상의 조합

장원의 평 : 덩어리만 먹지 마라 소스도 맛있다!

**이장원(가수)** : 그런 풍미를 느껴본 적이 없는 것 같아요. 진짜로 깜짝 놀랐고, 고상한 분위기가 아니었으면 전 그릇째 들고 마셨을 거예요. 남기고 온 게 아쉬울 정도로 인상적이었어요.

또, 보리랑 귀리. 보리가 탱글탱글하잖아요. 보통 밥이었으면 밥이 불었을텐데, 보리라 시간이 지나도 탱글탱글한 식감을 유지하는 게 너무 맛있었어요.



전현무(방송인) : 근데 살코기도 너무 부드러웠어요. 구워서 그런지 바삭하면서도 너무 부드러웠어요.

외강내유 콩피

겉은 바삭하고 안은 부드러운 오리 다리 콩피



홍신애(요리연구가) : 이 집 오리 다리 콩피는 한국인 맞춤형인 거예요. 겉은 바삭하고 안은 촉촉하고, 한국인이면 모두가 좋아할 거예요.



스르륵 부드럽게 썰리는 살코기.  
바삭한 껍질과 촉촉한 살의 조화가 잘 어우러진 오리 다리 콩피.  
먹으면서 감탄을 할 수 밖에 없는 식감.  
특유의 향을 제대로 즐길 수 있는 음식.



황교익(맛칼럼니스트) : 특유의 향을 고급스럽게 즐길 수 있는 요리라고 생각해요. 거기다가 보리와 귀리의 구수한 맛과 버섯 소스의 감칠맛이 더해지니깐, 입안에서 와~~~~ 야성적이기도 하고 문명적이기도 하고 두 가지가 동시에 느껴지는 느낌이었어요.

장기하(가수) : 너무 마음에 드는 표현이네요.



다양한 풍미가 느껴지는 오리 다리 콩피

문 달기 전에 가야 할 이유?

(기하 생각) 국내에서 맛볼 수 있는 최고의 정통 프랑스 음식



정통 프랑스 음식을 처음 접해도 거부감 없이 즐길 수 있는 곳