

훈제오리 김치찌개  
VS  
짜장Duck밥



백종원의 제자들 맛남이 났다!



오직 승자만 얻을 수 있는 우승상품 '백스칼리버'를 두고 펼치는 태민&세형 vs 희철&동준 '훈제오리' 요리대결

과연 이들이 훈제오리로 펼칠 요리는?



태민&세형팀의 요리는 '훈제오리 김치찌개'



연습생 시절 엄마와의 추억이 깃든 김치찌개를 훈제요리를 사용해 변형할 예정



SBS <맛남의 광장>  
2020.11.19 방영



희철&동준팀의 요리는 '짜장 Duck밥'



다이어트할 때 가장 먹고 싶었던 기름진 짜장면에서 모티브를 얻어



오리의 불포화지방산 기름으로 건강하게 즐길 수 있는 짜장요리를 선보일 예정이다.



과연 이 두 팀의 요리 중 '백스칼리버'주인은 누가 될 것인가!

우선 태민&세형의 '훈제오리 김치찌개'의 초초초 간단한 레시피 공개!



- ❶ 오리를 넣고 기름을 낸다.
- ❷ 김치를 같이 넣고 볶는다.
- ❸ 물 넣고 다진 마늘 넣으면 끝!



세형: 응? 레시피가 그렇게 간단하다고?



우선, 냄비에 훈제오리를 넣고 오리기름이 나올 때까지 볶아주세요.



오리가 기름에 적당히 볶아지면



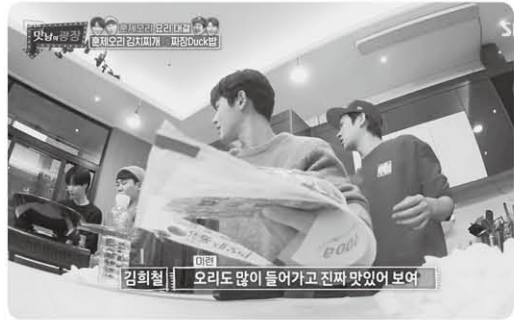
김치국물 한 방울까지 남김 없이 모두 털어넣고,



다진마늘 한 스푼 넣어 오리와 함께 볶아주면 '훈제오리 김치찌개' 요리 90% 완료입니다.



훈제오리의 고소한 향과 불향 가득 빈 김치찌개



희철 : 김치찌개에 오리도 많이 들어가고 진짜 맛있어 보여 보인다.

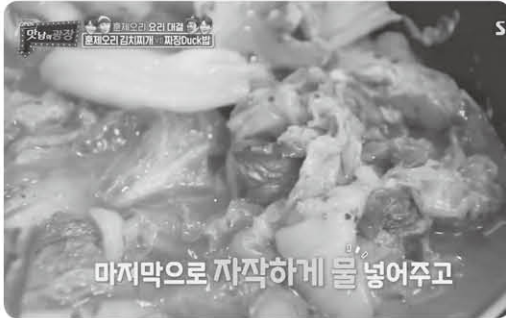
이때!

김치찌개에 꿀을 넣는 태민?



태민 : 어머니의 방식대로 설탕 대신 꿀을 넣어요.





마지막으로 자작하게 물 넣어주고  
맛있어 질 때까지 기다려 주세요~



시간이 지난 후 먹기 좋게 푸욱 익은 '훈제오리 김치찌개' 완성

### 이어서, 희철&동준의 '짜장Duck밥'



동준 : 집에서 연습했을 때는 고기&양파를 크게 잘라서 토핑처럼 올려었는데

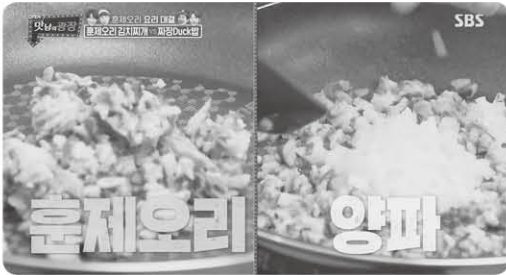


희철 : 이번엔 덮밥이니까, 유니짜장처럼 잘게 썰어 보는건 어떨까?



유니짜장 형식으로 만들기 위해 양파와 훈제오리는 잘게 썰어줍니다.

달겨진 팬위로



잘게 썬 훈제오리와 양파를 함께 넣어  
오리기름에 양파를 캐러멜라이징 해줍니다.



건강한 오리기름에 혼연일체 되는 재료들



잘 볶아진 양파와 오리위로 짜장 침투



어느덧 맛있게 볶아진 짜장 소스를  
흰 쌀밥위로 올려주면



훈제오리와 짜장의 맛스런 조화의 '유니짜장  
Duck밥'이 완성됩니다

이제 백 선생님의 맛 평가만이 남았는데요,





호평을 받은 두 요리 중 과연 요리대결 승자는?



백선생 : 맛은 김치찌개와 짜장뎡밥이 거의 동점이지만!



백선생 : 획기적인 면에서는 짜장뎡밥이 우세합니다.

오늘의 우승요리는 희철&동준의 '짜장Duck밥'입니다.

