

무더위에 지칠때 '오리탕'



홍진영, 유노윤호, 김병현이
서울촌놈(차태현이승기)들에게 입이 마르고 닭도
록 얘기한 광주 맛집은?



바로바로 '광주오리탕'입니다.

무더운 여름더위에 지친 친구들을 위해
얼른 오리탕을 주문해봅시다.



홍진영&유노윤호 : 광주오리탕 무조건 '오리탕'이지



보기만 해도 튼실한 오리고기 들~뽕 넣고



팔팔 끓여낸 영양 만점 최고 보양식입니다.

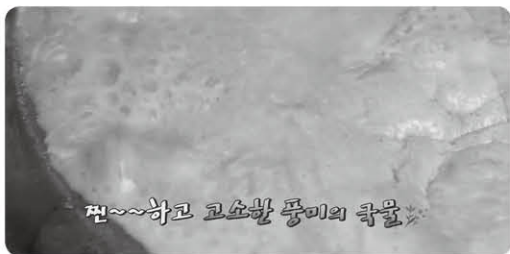
tvN 서울촌놈
2020.8.2 방영 <광주'오리탕'편>



이승기: 테이블마다 들깨가루가 놓여있는데?



홍진영: 이 들깨가루가 오리탕의 맛을 좌지우지 하지.



순도 100%의 들깨즙을 가득 넣어
찐~~하고 고소한 풍미의 국물이 일품입니다.

홍진영이 알려주는 오리탕 맛있게 먹는 비법Tip 하나!



초장과 들깨가루를 1:1 비율로 되직~하게 섞어 개인 장을 만들어주세요.

개인 장이 완성되었다면,



아낌없이 나온 향긋한 미나리를 탕 안에 투하!



수북하게 미나리를 가득가득 넣어줍니다.

본격적으로 먹어볼까요?



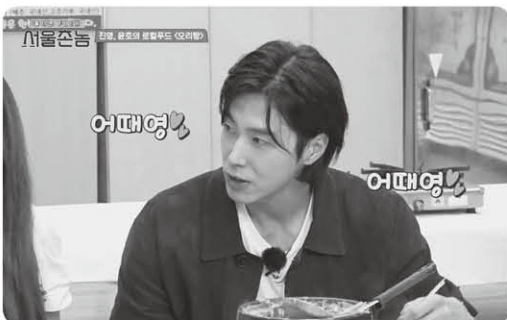
서울촌놈들(차태현, 이승기) 먼저 한입 와~양!



진영이가 알려준 양념장에 미나리를 콕 찌어 한 입 먹으면



그야말로 눈이 번쩍 뜨이고, 말문 막히게 하는 강력한 미나리의 향과 맛이 느껴집니다.

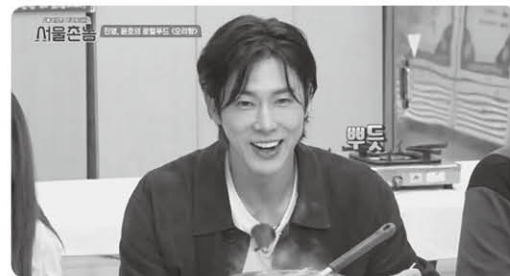


홍진영&유노윤호: 맛이 어때요?



이승기: 이야~ 이거 서울에서는 못 먹어본 맛이야. 너무 맛있다. 내 스타일이야.

차태현: 이거는 진짜 처음 먹어보는 맛이야.



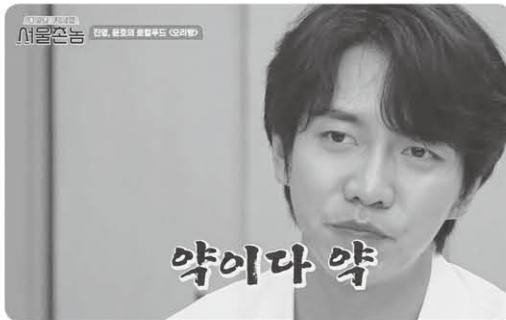
서울촌놈들(차태현, 이승기) 반응에 소개해준 광주로컬 김병현과 유노윤호도 괜스레 뿌듯합니다.



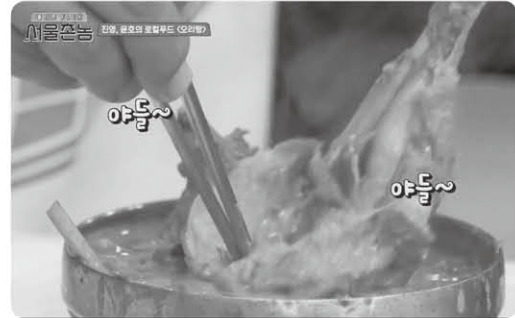
자, 이제 본격 오리고기를 먹어 볼 차례



승기 먼저 오리고기 살코기 한 점 맛을 보는데



이승기: 와~ 오리 '탕'이 아니라 '약'이다. 몸이 건강해지는 느낌이야



차태현: 확실히 2시간 정도를 끓여서 그런지 오리 살코기가 부드러워. 장난아니다 너무 맛있다.

홍진영이 알려주는 오리탕 맛있게 먹는 비법Tip 둘!



- ① 접시에 국물을 1/3 정도만 채운다.
- ② 그 국물에 자작하게 밥을 만든다.





첫 입은 그냥 먹고~



두 번째는 전라도식 묵은지를 함께 올려서 한입 그야말로 환상궁합



진영이가 알려준 방법대로 친구들 모두 한입 두입~ 오늘 하루의 피로를 싸~악 날려버립니다.



무더운 올 여름, 광주 5매 중 하나 '오리탕' 드시고 원기 회복 한 그릇 하쇼~잉!