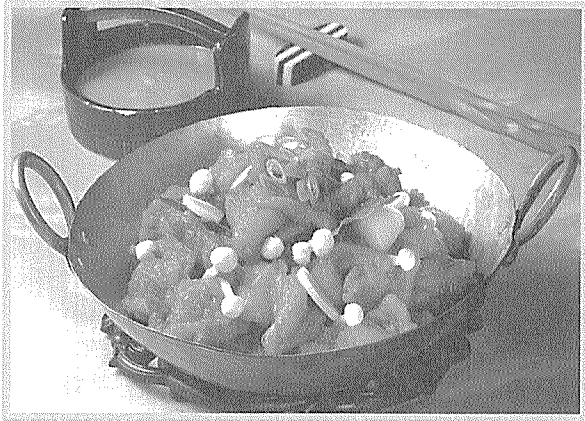




# 오리 요리 따라잡기



## 오리불고기

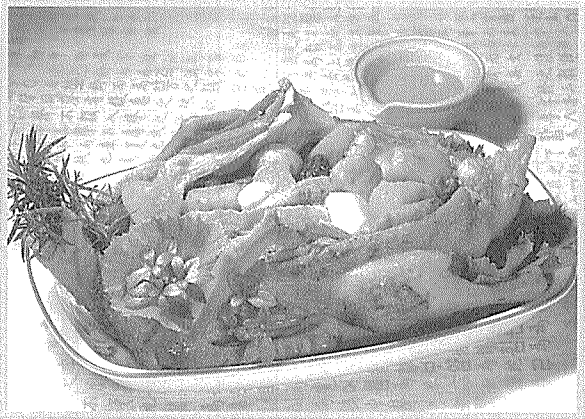
## 소스쿠이

### 재 료

- 오리1마리, 양파 3개, 팽이버섯 5통
- 오리양념(오리 2마리분): 마늘 2통, 대파2개, 생강 10g, 월계수잎 2장, 설탕 1/2컵, 간장 1/3컵, 후추

### 만드는 법

1. 오리는 살만 발라 불고기 감으로 준비한다.
2. 양파 1개, 생강, 마늘 1통은 믹서에 갈아 놓는다.
3. 냄비에 양파 2개, 대파, 마늘, 물 10C을 붓고 1/2량이 되도록 끓여 체에 걸러(건더기는 버린다) 다시 냄비에 담고 간장, 설탕, 소주를 넣어서 한번 더 끓여 준비한다.
4. 3의 간장물에 2의 갈아 놓은 양념, 월계수잎을 넣은 후에 1의 오리고기를 버무려 4~6시간 정도 재워둔다.
5. 4의 고기와 팽이버섯을 팬에 굽거나 석쇠에 굽는다.



## 로즈마리 향이

## 나는 오리

### 재 료

- 오리 1마리, 단호박 1/4개, 인삼 3뿌리, 감자 2개, 고구마 2개, 대추 8개, 마늘 1통, 로즈마리 다진 것 1컵, 올리브유 2큰술, 소금, 후추
- 겨자소스: 겨자갠 것 2큰술, 식초 2큰술, 육수 4큰술, 설탕 2큰술, 간장 1작은술, 소금 1작은술, 참기름 1작은술

### 만드는 법

1. 오리는 배를 갈라 깨끗이 씻어 놓는다.
2. 오리 껍질과 살 사이를 벌리고 로즈마리 다진 것을 꼭꼭 넣어 채운 다음 후추, 소금을 뿌려 10분 가량 재워 둔다.
3. 감자, 단호박, 고구마는 큼직하게 썰고 인삼, 대추, 마늘은 손질하여 소금, 후추, 올리브유를 넣고 버무려 2의 오리 배속에 모양 있게 넣은 다음 양쪽을 로즈마리 줄기로 엮어 찜통이나 오븐에 1시간정도 익힌다.