



# 오리 해장국

재료 오리반마리, 양파, 마늘, 소금, 후춧가루, 버섯, 콩나물, 된장, 파

## 이렇게만드세요

- ① 큰 냄비에 된장을 풀고 손질한 오리와 양파 1개, 통마늘을 넣고 끓인다.(이때 오리뼈를 같이 넣어 국물을 우려낸다)끓이는 동안 위에 뜨는 기름을 제거해 준다.
- ② 고기가 익으면 고기를 건져내고 뼈를 발라서 고기만 육수에 넣는다.
- ③ 갖은 야채, 즉 콩나물(머리는 따낸다), 버섯, 파 등을 넣고 한소끔 다시 끓인다.
- ④ 끓이면서 후춧가루, 소금 등으로 간을 한다.

# 오리고기 만두

재료 오리고기, 오리뼈, 배추김치, 양파, 생강, 파, 마늘, 참기름, 술, 후추, 계란, 밀가루, 석이, 미나리, 당근

## 이렇게만드세요

- ① 오리뼈를 생강, 양파, 마늘을 넣고 끓인다(꼭 고아야함).  
♥다시마를 넣으면 더욱 좋음, 담백하고 시원한 만두국물이 됨.
- ② 밀가루에 계란물과 식용유 몇 방울, 물을 넣어 반죽하여 비닐봉지에 넣어둔다.
- ③ 오리고기는 껍질과 고기를 곱게 다져 양파, 생강, 파, 마늘, 술, 후추를 넣어 잘 혼합한다.
- ④ 배추김치는 곱게 썰어 물기를 짰 후 계란물을 조금 넣고 ③과 다시 혼합한다.
- ⑤ ②번 밀가루 반죽을 여러번 반복하여 치대서 만두피를 만들고 ④번의 속을 넣어 만두를 만든다.
- ⑥ 계란, 황백지단, 미나리초대, 석이, 당근을 실백으로 사용한다.

