

오리 김치볶음밥 & 오리고기 조림





오리 김치볶음밥

재료 오리고기 60g, 소금 약간, 밥 200g, 후추 약간, 배추김치 60g, 양파 1/3개, 마늘 2쪽, 청피망 1/3개, 대파 1/3뿌리, 파인애플 5g, 김 1/2장, 식용유 2큰술

- 만들기**
1. 팬에 기름을 두르고 마늘, 생강, 양파를 넣고 볶는다.
 2. 배추김치를 넣고 볶다가 오리고기, 파인애플, 청피망, 대파, 밥을 넣어 볶은 다음 다진 김과, 소금, 후추로 간을 한다.

오리고기조림

재료 오리다리살 250g, 후추 약간, 파 1/2뿌리, 식용유 2큰술, 마늘 2쪽, 생강 1쪽, 파리고추 12개, 붉은 고추 1개, 청주 1큰술, 맛술 1큰술, 진간장 3큰술, 설탕 2큰술

- 만들기**
1. 팬에 기름을 두르고 마늘, 생강, 양파를 넣고 볶는다.
 2. 배추김치를 넣고 볶다가 오리고기, 파인애플, 청피망, 대파, 밥을 넣어 볶은 다음 다진 김과, 소금, 후추로 간을 한다.

