



오리 유자 불고기

■ 재료

오리 1마리 (발골한 오리 1kg), 유자 3개, 절임용 양념 다진마늘 2큰술, 다진 생강 1큰술, 후추 ¼큰술, 설탕 3큰술, 다진양파 60g, 간장 5½큰술, 청주 4큰술

■ 만드는 법

- 1 오리를 깨끗이 씻어 뼈를 제거하고 먹기 좋게 한입 크기로 썰어 놓는다
- 2 유자는 반을 잘라 얇게 반달모양으로 썰어 놓는다.
- 3 유자와 절임용 양념재료를 혼합하여 놓는다.
- 4 3의 절임용 양념에 썰어 놓은 오리고기를 재워 뚜껑 있는 통에 담아 냉장 고에 넣고 3일간 숙성시킨 후 뜨거운 팬이나 석쇠에 구워낸다.

✓ TIP

유자를 구하지 못하는 시기에는 시판되는 유자청 25g을 넣고 설탕을 절반으로 줄인다. 숯불이나 직화구이를 할 때에는 뼈를 바른 상태에서 통째로 양념에 재웠다가 숯불에서 구워낸 후 가위로 잘라 내도록 한다. 향긋한 유자로 양념하여 육질이 부드러우며 좋은 맛을 낸다.



오리고기 만두 (물만두, 군만두)

■ 재료

오리고기 다진 것 200g, 만두피 40장, 부추 150g, 다진마늘 1큰술, 다진생강 1작은술, 물 2큰술, 맛소금 ½작은술, 후추 1작은술, 간장 ½큰술, 참기름 1큰술, 식용유

■ 만드는 법

- 1 오리고기는 준비하여 곱게 다지고 부추는 깨끗이 다듬어 씻어 1cm 길이로 썰어 놓는다.
- 2 그릇에 다진 오리고기를 담고 간장, 맛소금, 후추, 참기름, 다진 마늘, 다진 생강, 물을 넣고 끈기가 나도록 저어놓은 다음에 부추를 넣고 혼합하여 오리고기 만두소를 만든다. 만두피에 만두소를 한스푼씩 놓고 반으로 접어 주름을 잡아 군만두 모양을 만들고 일부는 반으로 접어 손가락 사이에 넣고 눌러 물만두 모양을 만든다.
- 3 팬에 식용유를 두르고 군만두 모양으로 접시에 둥글게 담아 한번에 팬으로 밀어넣고 한 면이 노릇하게 구워지면 온수 냄비를 붓고 뚜껑을 닫아 수증기에 의해 만두가 익도록 하여 구워낸다.