



오리 버섯불고기 (북한식)

■ 재료

오리가슴살 1kg, 새송이버섯 100g, 붉은고추(중) 3개, 풋고추(중) 3개, 양파20g

양념장 다진 파 2큰술, 다진 마늘 1½큰술, 간장 5큰술, 물엿 5큰술, 참기름 2큰술, 갠겨자 1큰술, 레몬즙 1큰술, 깨소금 1큰술, 후추 ½작은술

■ 만드는 법

- 1 오리 가슴살은 2~3mm 두께로 얇게 썰어 놓고 새송이버섯은 밑동을 칼로 다듬어 씻은 후 모양대로 얇게 썰어놓는다.
- 2 고추는 꼭지를 떼고 반을 갈라 씨를 제거한 다음 3~4등분으로 어슷 썰고 양파도 같은 크기로 썰어 놓는다.
- 3 양념장 재료를 혼합하여 놓는다.
- 4 양념장에 얇게 썬 오리고기와 새송이버섯, 고추, 양파를 넣고 고루 섞어 재워놓는다.
- 5 오리 버섯불고기를 팬이나 돌구이 판에 구워 뜨거운 접시에 담아내거나 즉석에서 구워 먹도록 날 것을 접시에 담아 열기구와 함께 내놓는다.



오리찜 (북한식)

■ 재료

오리 1마리, 건 표고버섯 3개, 생죽순 100g, 깨소금 1작은술, 간장 ½큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 다진 생강 ½큰술, 산초가루 1작은술, 소금, 후추, 실고추

■ 만드는 법

- 1 오리를 깨끗이 손질하여 배속에 산초가루와 다진 생강을 넣고 소금을 뿌려 김이 오른 찜통에 2시간 정도 또는 완전히 익도록 푹 찜다.
- 2 표고버섯은 물에 불려 기등을 떼 후 5mm간격으로 채 썰고, 생죽순은 밑동을 잘라 길이로 반을 가른 다음 결 반대로 5mm간격으로 썰어 각각 소금을 넣은 끓는 물에 데쳐 물기를 뺀다.
- 3 푹 익은 오리를 따로 꺼내놓고, 육즙은 기름을 걷어낸 후 소스팬에 담고 다진 파, 마늘과 간장, 깨소금, 후추, 실고추를 섞어 놓는다.
- 4 오리의 살을 발라 도톰하게 편으로 썬 다음 사이사이에 표고와 죽순을 끼워 찜기에 가지런히 담고 육즙소스를 골고루 뿌린 후 다시 찜통에 넣고 잠시 뜨거울 정도로 찜서 내놓는다.

