



## 오리 백숙

### ■ 재료

오리 1마리, 마늘, 생강, 수삼, 대추, 은행, 잣, 참쌀, 소금, 후춧가루

### ■ 만드는 법

- 1 오리는 내장과 기름을 떼어내고 끓는 물을 끼얹어 깨끗이 씻어준다.
- 2 수삼은 껍질을 긁어내고 깨끗이 손질한다.
- 3 내장을 뺀 오리의 뱃속에 1시간 이상 불린 참쌀을 넣고 실이나 대꼬챙이로 다리를 엇갈려 참쌀이 빠지지 않게 한다.
- 4 오리가 잠길 정도로 물을 넉넉히 부은 다음 수삼, 은행, 마늘 생강, 대추 등을 넣고 살이 무르도록 끓인다.
- 5 상에 낼 때 잣을 띄우고 소금, 후춧가루를 곁들인다.



## 오리 꼬치구이

### ■ 재료

오리다리살 300g, 마늘 10쪽, 핫소스 2큰술, 물 4큰술, 양송이 10개, 파인애플 150g, 다진 땅콩 2큰술, 소금 약간, 양파 1개, 후추 약간, 시나몬가루 1작은술, 토마토케찹 5큰술, 대파 1뿌리, 꿀 1큰술, 식용유 1큰술

### ■ 만드는 법

- ❶ 오리다리살, 양송이, 양파, 대파, 마늘, 파인애플을 적당한 크기로 손질해 꼬치에 끼워 소스, 후추로 밑간을 한다.
- ❷ 팬에 기름을 두르고 다진 마늘, 다진 양파를 넣어 볶고 토마토케찹, 꿀 핫소스, 다진 땅콩, 시나몬가루, 물을 넣고 끓여 소스를 만든다.
- ❸ 오리 꼬치를 준비된 소스에 담가 옷을 입히고 기름을 두른 팬에 구워낸다.