



오리 찹스테이크

■ 재료

오리다리살 50g, 청주 2큰술, 토마토케찹 4큰술, 양송이버섯 5개, 양파 1개, 굴 ½개, 토마토페스트 1큰술, 버터 2큰술, 청피망 1개, 밀가루 1작은술, 핫소스 1작은술, 파인애플 15g, 홍피망 1개, 월계수 잎 1장, 마늘 4쪽, 소금 약간, 표고버섯 4개, 후추 약간

■ 만드는 법

- ❶ 팬에 버터를 두르고 마늘과 오리고기를 넣고 볶으면서 밀가루를 넣어 잘 섞는다.
- ❷ 청주로 맛을 가미하고 모든 야채와 버섯을 넣고 살짝 볶은 후 토마토케찹, 월계수 잎을 넣어 계속 볶는다.
- ❸ 파인애플, 오렌지를 넣고 잘 섞어 소금, 후추로 양념한다.



오리간소

■ 재료

오리반마리, 생강 1쪽, 정종 3술, 소금, 후추 약간, 양파 ½개, 달걀 1개, 녹말가루 30g, 식용유
소스 : 건고추3개, 생강1쪽, 마늘3개, 파인애플2쪽, 고추기름¼컵, 물엿1국자, 케첩1

■ 만드는 법

- 1 손질한 오리는 토막내어 생강, 정종, 후추, 소금, 같은 양파에 달걀 1개를 넣어 녹말에 버무리 170도 기름에 두 번 튀긴다.
- 2 모든 재료(건고추, 생강, 마늘, 파인애플, 양파)를 카터에 갈아 고추기름을 넣고 볶다가 물엿, 간장, 케첩을 넣고 서서히 줄여 튀겨 놓은 오리를 넣고 버무리 준다.