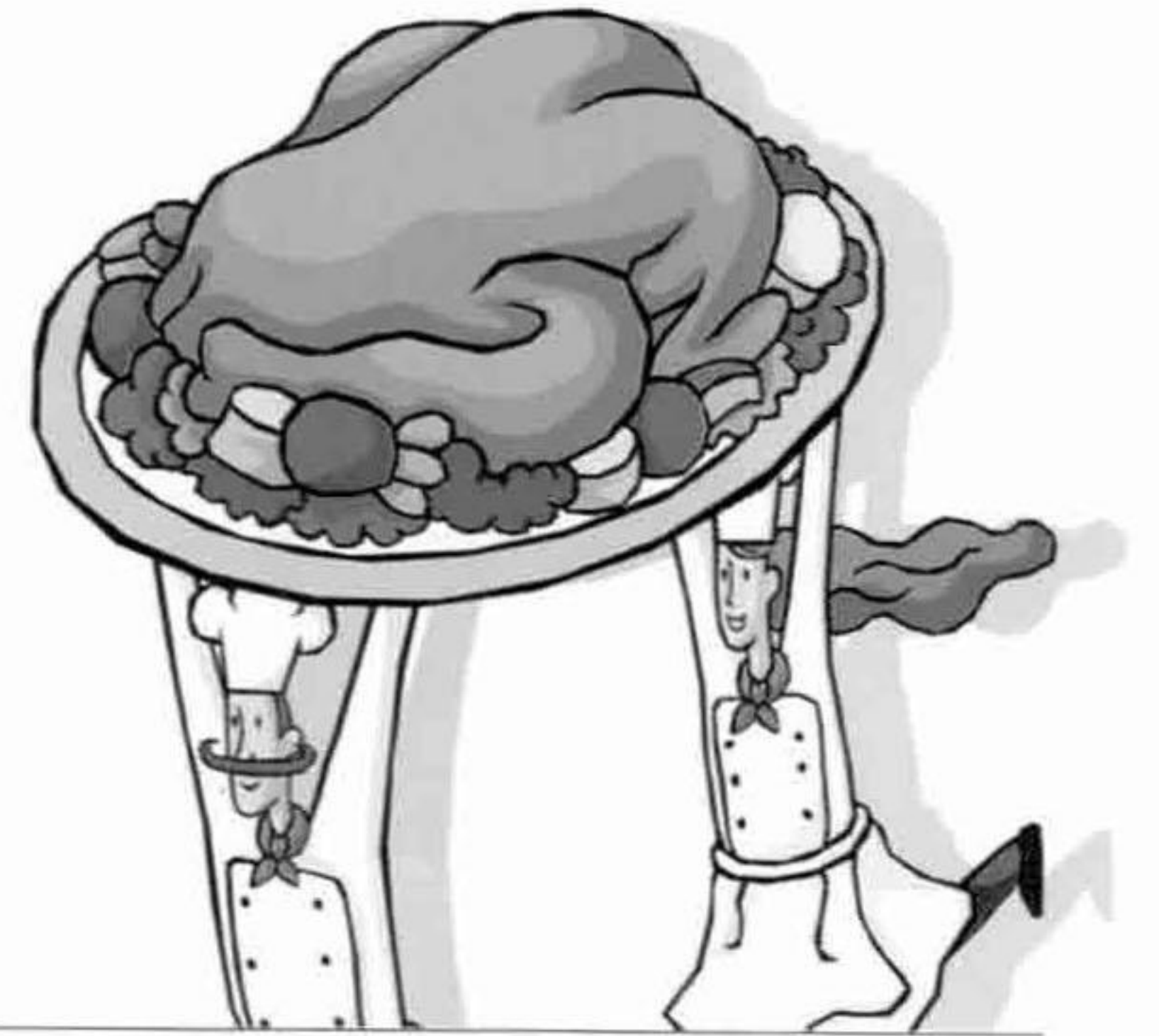




은은한 인삼향의 감칠맛과 초여름의 보양식에 오리 인삼전골



* 재 료 :

오리 1마리, 인삼 2뿌리, 미나리 30g, 부추 30g, 대파 1대, 깻잎 10장, 썩갓 30g, 호박 100g, 풋고추 2개, 청양고추 2개, 버섯류(새송이, 팽이, 느타리), 홍고추 1개, 뼈육수 6컵, 분말육수 1작은술, 소금 약간

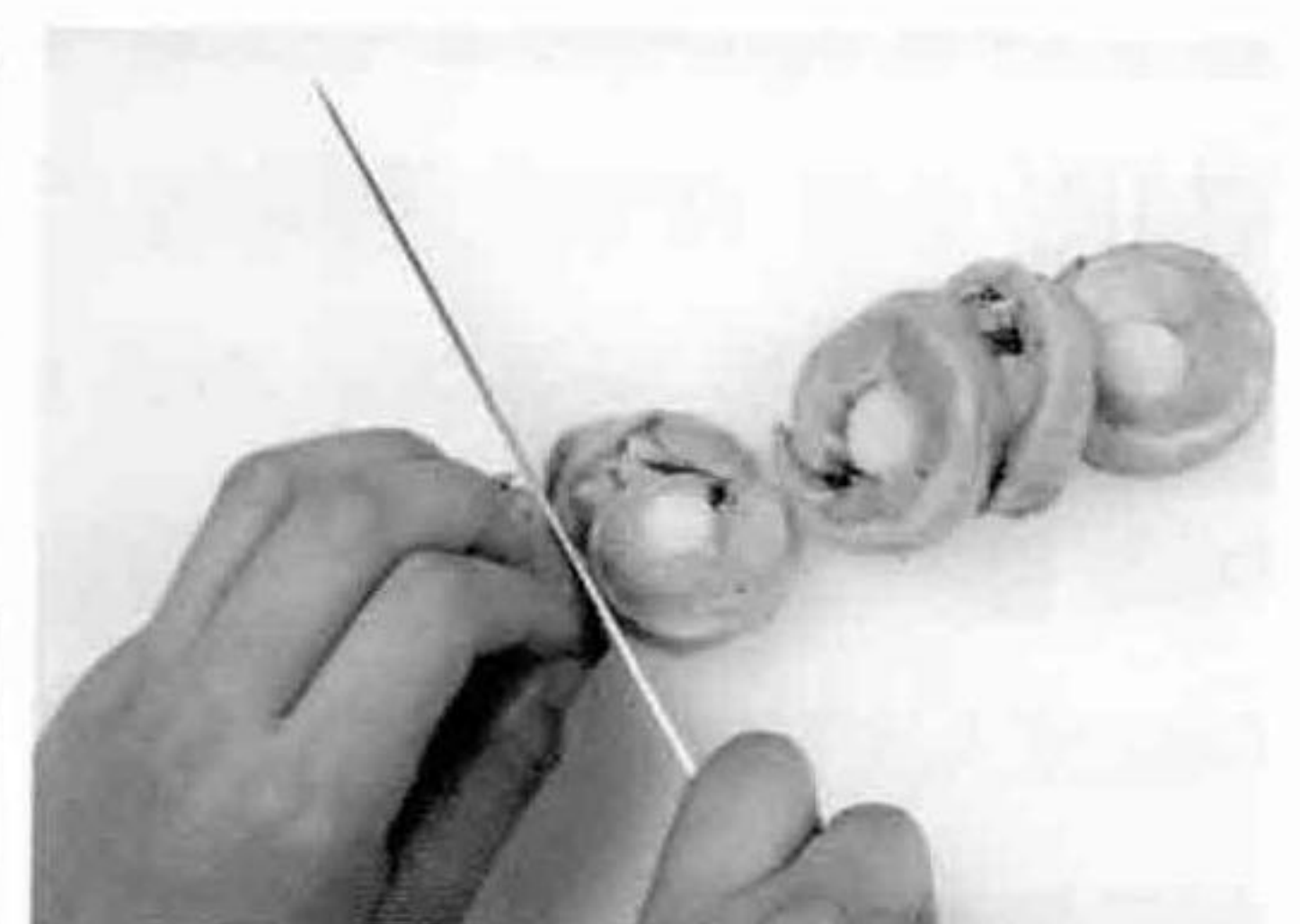
* 다데기 :

고춧가루 4큰술, 육수 4큰술, 다진 생강 1큰술, 다진 마늘 2큰술, 후추

- 1 오리 한마리를 세로로 반을 자른다.
- 2 자른 오리 가운데에 인삼을 넣어 돌돌 말아 실로 묶고 찜기에 50분간 익을 때까지 찜는다.
- 3 찜 오리말이를 꺼내어 실을 풀고 먹기 좋게 썬다.
- 4 미나리, 부추는 5cm 길이로 썰고 대파, 고추는 어슷하게 썬다. 호박은 길쭉하게 썰고 깻잎은 길이로 반을 자른다. 버섯은 먹기 좋게 준비한다.
- 5 다대기 양념은 혼합해 놓는다.
- 6 전골냄비에 오리말이 썬 것과 채소류를 색맞추어 담고 다대기를 얹은 후 육수에 간을 맞추어 붓고 전골을 끓인다.



1 길이로 반을 자른 오리고기에 인삼을 넣고 말아 실로 묶는다.



2 오리고기를 찜통에 찜 후 식혀 실을 풀고 먹기 좋은 크기로 썬다.



3 채소를 5cm 길이로 썰어 놓고 호박은 길쭉하게 썬다.



4 고춧가루에 모든 양념과 다진 마늘을 넣어 다대기를 만든다.

