

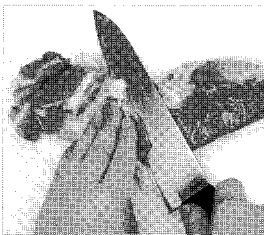


## 상큼한 드레싱과 함께하는 오리 케이준 샐러드

이렇게 준비하세요!

**재료** : 오리가슴살 200g, 식용유(튀김용), 양상추 4잎, 체리토마토 5개, 그린비타민(치커리) 50g, 올리브(블랙) 2개, 계란 1개, 밀가루  
**양념** : 생강즙, 청주 각 1큰술씩, 핫소스 1/2큰술, 후추, 맛소금 **튀김옷** : 밀가루, 녹말, 빵가루 각 4큰술씩, 카레가루, 파슬리가루 각 1작은술씩  
**드레싱** : 마스터드, 마요네즈, 식초, 양파즙, 설탕 각 3큰술씩, 레몬즙 1큰술, 파슬리가루 약간

- ❶ 오리고기는 먹기 좋은 크기로 굵고 길쭉하게 썰어 양념에 버무린다.
- ❷ 튀김옷은 밀가루, 녹말, 빵가루, 카레가루, 파슬리가루를 넣고 섞어 놓는다.
- ❸ 양념한 오리고기에 밀가루를 묻히고 계란물을 씌워 튀김옷을 입혀 170℃로 끓는 식용유에 노릇하게 튀긴다.
- ❹ 양상추와 그린비타민은 냉수에 담가 싱싱해지면 건져 뜬어 놓고 체리토마토와 올리브는 반으로 자른다.
- ❺ 드레싱재료는 혼합해 놓는다.
- ❻ 샐러드 그릇에 오리고기 튀김과 야채를 보기 좋게 담고 혼합한 드레싱을 뿌리거나 곁들여 낸다.



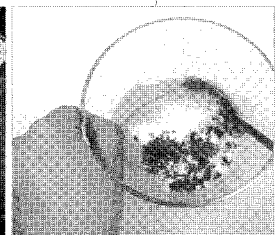
❶ 오리고기는 먹기 좋은 크기로 굵고 길게 썬다.



❷ 밀가루, 녹말, 빵가루, 카레, 파슬리가루를 고루 섞어 튀김옷을 만든다.



❸ 오리고기에 밀가루, 계란물, 튀김옷을 입혀 튀긴다.



❹ 드레싱 재료를 넣고 섞는다.