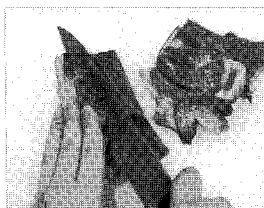


Take-out으로 좋아요! 훈제오리 클럽샌드위치

이렇게 준비하세요!

재료 : 훈제 오리가슴살 200g, 시금치 100g, 삶은 오리알 2개, 토마토 2개, 샌드위치용 식빵 8장, 마요네즈 4큰술, 올리브오일 식초 1큰술, 파슬리 20g

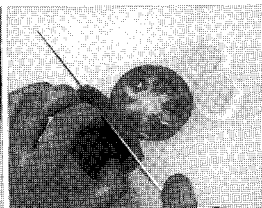
- ❶ 훈제 오리가슴살을 두툼하고 길쭉하게 썬 다음 올리브오일 식초에 버무려 놓는다.
- ❷ 시금치와 파슬리를 씻어 물기를 빼고 적당한 크기로 썬다.
- ❸ 삶은 오리알은 껍질을 벗겨 0.5cm 두께로 둥글게 썰고 토마토는 1cm 두께로 둥글게 썬다.
- ❹ 식빵 8쪽을 한 면만 굽는다.
- ❺ 굽지 않은 식빵 한 면에 마요네즈를 바르고 오리가슴살, 오리알, 시금치, 파슬리, 토마토 순서로 올리고 소금, 후추를 뿌린다.
- ❻ 마요네즈를 바른 식빵을 마주 덮어 살짝 눌러 모양을 잡아 썰어 담아낸다.



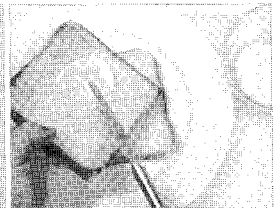
❶ 훈제 오리가슴살은 두툼하고 길쭉하게 썬다.



❷ 시금치는 잘라놓고 파슬리는 큼게 다진다.



❸ 오리알은 삶아 껍질을 벗겨 0.5cm 두께로 썰고 토마토는 1cm 두께로 썬다.



❹ 식빵은 한 면만 굽고 굽지 않은 면에 마요네즈를 바르고 준비한 재료를 올린다.