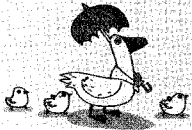


데리야끼양념에 볶은 오리에게 숙주볶음을 곁들이는 요리

데리야끼 오리



이렇게 준비하세요!

• 재료 : 오리정육 500g, 숙주 3줌, 참기름 2숟가락, 실부추 1줌 • 데리야끼소스 : 간장 5숟가락, 미림 2숟가락, 마늘슬라이스 1숟가락, 생강슬라이스 1숟가락, 청양고추 1개, 레몬 1쪽, 설탕 3숟가락

- 1 숙주는 머리와 꼬리를 손질하고 실부추는 2cm길이로 썰어 둡니다.
- 2 데리야끼소스 재료를 소스팬에 넣고 끓여서 반으로 줄여 준비하고,
- 3 달군 팬에 참기름을 두르고 숙주를 살짝 볶아주세요.
- 4 오리정육을 한 입 크기로 잘라서 팬에 굽다가 노릇하게 익으면 2의 데리야끼소스를 부어 바짝 조리고 숙주, 실부추를 곁들이면 됩니다.

TIP. 숙주를 볶을 때는 팬에 뜨겁게 달군 뒤 살짝 빠르게 볶아야 아삭한 맛을 낼 수 있어요.

