



장시위의 오리요리

# 오리오절판



이렇게 준비하세요!

• 재료 : 훈제오리 300g, 마나리 1줄, 양파 1/2개, 당근 1/3개, 석이버섯 1줄 • 찻물 : 식초 8숟가락, 설탕 2숟가락, 북분자막 0.5숟가락, 소금 약간 • 밀전병 : 밀가루 6숟가락, 물 3숟가락, 북분자막 1숟가락, 소금 약간 • 거자드레싱 : 씨저자 1숟가락, 식초 3숟가락, 설탕 1숟가락, 소금 약간, 다진마늘 0.5숟가락, 깨소금 약간

- 1 마나리는 4cm 길이로 썰고 훈제오리와 당근, 석이버섯은 채 썰어 팬에 따로따로 볶아주세요.
- 2 양파는 채 썰어서 소금에 절였다가 물기를擠 다음 찻물에 담가 차게 준비합니다.
- 3 밀전병 재료를 섞어서 기름칠 한 팬에서 둥그렇게 부치고.
- 4 거자드레싱 재료를 섞어서 곁들여주세요.

TIP. 당근과 버섯을 볶을 때 소금간을 약간씩 해주세요.

