



고기야? 해방이야? 훈제오리를 넣어라드~

오리우동볶음



이렇게 준비하세요!

• 재료 : 훈제오리 150g, 우동 2인분(400g), 양파 1/2개, 양배추 100g, 애호박 1/3개, 청양고추 1개, 당근 1/4개, 쪽파 7줄기 • 볶음양념 : 굴소스 2숟가락, 간장 3숟가락, 설탕 3/4숟가락, 고추가루 1/2숟가락, 다진마늘 1숟가락, 통깨 1숟가락, 참기름 1숟가락

- 1 양파는 채를 썰어주고, 당근과 애호박은 편으로, 청양고추는 어슷썰기를 해 주세요. 쪽파는 4~5cm 길이로 잘라주고, 양배추는 굵게 잘라줍니다.
- 2 훈제오리는 깍둑썰기를 해 주세요.
- 3 달군 팬에 훈제오리를 넣어서 볶다가, 1의 채소를 모두 넣어서 볶아주세요.
- 4 여기에 우동사리를 넣어준 후,
- 5 분량의 볶음양념을 모두 넣어 어우러지게 볶아줍니다.

TIP. 우동사리는 따뜻한 물에 넣어 면발을 풀어서 넣어주세요. 훈제오리 대신, 오리살코기로 대체해도 좋아요. 우동볶음은 센 불에서 재빨리 볶아 야채의 아삭함을 살리는 것이 포인트랍니다.



1



2



4



5



6