

도시락 반찬, 밑반찬으로 최고인 국민반찬 오리고기장조림



이렇게 준비하세요!

오리가슴살(껍질제거) 300g, 파리고추 15개, 청양고추 2개, 생마늘 15개

고기 삶는 재료

물 5컵, 생마늘 10개, 양파 1/2개, 대파 1대, 통후추 1/2숟가락

조림양념

간장 4숟가락, 물엿 1숟가락, 설탕 1/2숟가락, 맛술 2숟가락, 후춧가루 약간

만드는 방법



냄비에 고기 삶는 재료와 오리고기를 넣어 20분 정도 푹 삶은 후 고기는 건져내고, 육수는 체에 걸러주세요.

다 익은 고기는 먹기 좋은 크기로 잘라줍니다.



걸러준 육수에 고기를 넣고, 준비한 조림양념을 넣어서 한소끔 더 끓여주세요.



한소끔 끓어오르면, 생마늘을 넣어 천천히 졸여줍니다.



준비한 분량의 파리고추와 청양고추를 이쑤시개로 여러 번 찌러 준비해 두세요.



조림국물이 반으로 줄어들면 파리고추와 청양고추를 넣어서 자작하게 졸여주면 완성!



TIP

오리고기를 30분에서 1시간 정도, 찬물에 담가 핏물을 빼주면 누린내가 덜하고 고기를 삶을때, 무 한쪽을 넣어서 같이 삶아주면 육질이 연해지고 맛이 좋아져요. 그리고, 장조림을 졸이는 동안 생기는 거품을 제거해주면, 깔끔한 장조림이 완성되죠.