

## 원기회복에 최고 '오리전골'

오늘 맛동4와 트로트의 여왕 김연자가 맛 볼 음식은 서울 이태원 맛집에서 공수한

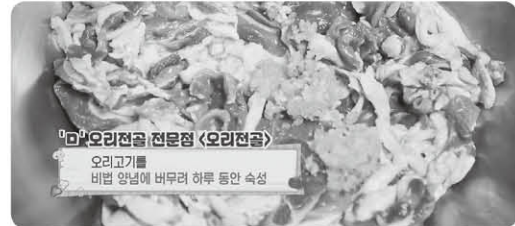


원기회복에 최고인 '오리전골'

그 맛의 비법을 본격 인터뷰를 통해 알아보자.



김민경 : 이 오리전골을 어떻게 만드시는 건가요?



사장님 : 오리고기는 뼈를 발라 특제 비법양념에 버무려 하루 동안 숙성 후 사용합니다.



숙성된 오리고기에 배추, 대파, 양파, 감자, 호박 등 각종 채소와 떡을 넣은 후 한우 사골 육수와 채소 육수를 1:1 비율로 혼합한 육수를 붓습니다.



그 후 숙성 양념장과 굵은 고춧가루, 들깨가루, 된장, 다진마늘을 넣고 끓여주다가

Comedy TV 맛있는 녀석들  
2020.7.17 방영



문어와 오리의 특급 만남 '오리전골'

마지막으로 미나리와 문어숙회를 올려주면  
문어와 오리의 특급 만남 '오리전골' 완성입니다.



사장님이 추천하는 오리전골  
맛있게 먹는 방법은 뭔가요?

유민상 : 사장님이 추천하는 오리전골 맛있게 먹는  
방법은 뭔가요?



'마' 오리전골 전문점  
문어숙회를 먼저 맛본 후 다리는 끓여서  
미나리, 참무, 부추와 함께 싸 먹으면 Good



'마' 오리전골 전문점  
문어숙회를 먼저 맛본 후 다리는 끓여서  
미나리, 참무, 부추와 함께 싸 먹으면 Good

사장님 : 오리전골 위에 올라간 문어숙회를 따로  
먼저 맛 본 후, 문어다리는 오리전골에 넣어 같이  
끓여 미나리, 참무, 부추 등과 함께 싸 먹으면 그  
맛이 일품입니다.



이런 비주얼 처음이야~

김연자 : 이런 비주얼은 처음이에요

자, 이제 본격적으로 오리전골을 먹어봅시다!



얼큰하고 진한 국물에  
오리고기와 채소가 듬뿍!

얼큰하고 진한 국물에 오리고기와 채소가 듬뿍!



먹고 싶은 만큼  
존경하는 만큼 담아 배달 완료!

문세윤 : 김연자 선배님을 존경하는 만큼 듬뿍 담  
아드리겠습니다.



나머지 똥들도 알차게 분배

나머지 맛똥들도 알차게 분배해서 담습니다.



**유민상:** 전골이니까 분명 추가 할 수 있는 사리종류가 있을 거야



맞습니다.  
추가 사리 메뉴로는 당면, 우동사리와 참기름 볶음밥이 있습니다.



**김준현:** 추가 되는 사리 전부 다 넣어 먹어야지!



민경이는 군침 돌게 하는 빨간 국물부터 한입!



다 같이 빨간 국물 호로록~



문어의 향, 오리기름의 고소함이 얼큰한 국물에 녹아 풍미를 더해줍니다.



살짝 익힌 문어다리와 잘 익은 오리고기 한점도 한입에 와양 넣어줍니다.



다같이



문어의 쫄깃함에 오리의 쫄깃함까지 더해져  
새로운 맛을 내는 NEW 식감 부자 탄생!



거기에 채수까지 더해져 시원함이 2배~!



열큰과 시원함이 동시에 입 안으로!



문세윤 : 여름휴가로 놀러간 계곡에서 팔 것 같은 비주얼과 시원한 맛인데, 서울 이태원에서 파는 게 신기하네



미나리, 오리, 문어 등 몸에 좋은 것들만 모여  
여름철 몸보신 보양식으로 제대로 으뜸!



오리 특유의 향이 없어 어느 누구의 입맛에도 찰떡!  
질기지도 않고 입 안에서 살살 녹는 오리고기



미나리와 버섯과 함께 오리고기 한입



배고픈 민상이는 오리전골 폭풍 흡입



김민경 : 나는 아까 추천해주신 방법대로 씬무에 미나리, 오리고기를 얹어 오리무쌈을 만들어 먹어볼게.



그래 바로 이맛이야!



매콤함을 잡아주는 아삭한 쌈무까지 더해지니 식감 폭발! 맛 폭발!

처음 먹어보는 오리전골의 매력에 푹당 빠진 김연자



김연자: 이런 음식은 정말 평소에 못 먹어본거야. 너무 맛있다.



김준현: 나는 오리쌈무에 초장을 살짝 찍어 먹어 보면 맛있을꺼같애.

과연 초장찍은 오리무쌈은 어떤 맛?



입안을 개운하게 만드는 오리무쌈과 초장의 조합



김연자도 맛뚫들이 먹는 방법 따라 한입 쏘옥



오리전골은 오리고기만 먹어도 맛있고~ 국물도 맛있고~ 이게 바로 일석이조!



이제 추가 면사리를 넣을 차례!



김연자: 당면과 우동사리를 같이 넣으면 안 되나요? 원하신다면 재빠르게 당면과 우동사리를 함께 주문!



김준현 : 전골엔 역시 사리가 있어야지



이제 지체 말고 밥도 하나 볶읍시다!



육수 추가 후 바로 당면과 우동 사리 투하  
오리전골 양념이 촉촉하게 밴 면발에



이제 볶음밥 TIME  
역시 전골의 마무리는 볶음밥이죠!



오리고기를 같이 올려 후루룩~



김민경 : 오징어 젓갈을 살짝 올려 먹으니까 볶음  
밥의 풍미가 더 올라가서 맛있어.



김연자는 당면과 우동사리만 후루룩~



볶음밥과 남겨둔 국물을 같이 먹으면 더욱더 꿀맛  
영양만점 '오리전골' 볶음밥 까지 완벽하게 클리어~