

당면냉채

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



오늘은 겨자소스가 특 쏘는 맛을 내는 당면냉채입니다. 이웃 언니가 식당에서 먹어봤다며 한 번 만들어 보라고 했는데, 때마침 제가 보던 요리책에 나온 당면냉채가 있어서 참고해서 만들어 보았어요. 시간이 지나 먹어도 맛있고 들어가는 재료를 최소화 해서 특 특 쏘는 겨자소스로 맛을 낸 잡채랍니다. 당면 외에 들어가는 재료도 겨자냉채에 맞게 맛살과 오이, 양파가 전부입니다. 겨자소스만 입맛에 맞게 잘 만드시면 실패하지 않고 맛있게 만들 수 있는 반찬겸 간식이 될거예요.

‘잡채가 이렇게 개운하고 맛있구나……!’

당면 미리 불리는 작업만 하면 일도 아니게 쉽게 만들 수 있는 당면냉채랍니다. 당면 좋아하시는 분들은 모두 좋아하실듯 해요.^^ 새콤달콤한 잡채! 입맛 살리는 시원한 잡채!

Recipe

(2-3인분)
(저울 및 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 당면(2줌-100g), 오이(2분의 1개-100g), 맛살(큰 것 2줄-60g), 양파(4분의 1개-50g)
- ◆ 겨자소스재료: 연겨자(1), 설탕(1), 다진 마늘(0.5), 양조간장(1), 올리고당(1), 소금(0.2), 참기름(0.5), 통깨(0.5)
- ◆ 당면밀간: 설탕(0.5), 양조간장(0.5), 참기름(1) ◆ 추가재료: 참기름과 통깨(적당량)



1. 당면은 미지근한 물에 20분 정도 담가 불린다.



2. 겨자소스재료를 넣고 설탕과 소금이 잘 녹도록 골고루 잘 섞는다.



3. 맛살은 반으로 잘라 결대로 찢고, 오이와 양파는 가늘게 채 썬다.



4. 끓는 물에 불린 당면을 넣고 센 불에서 1분간 삶은 후 체에 받쳐 찬물에 헹구 물기를 빼 불에 담는다.



5. 당면밀간재료를 넣고 조물조물 버무려 양념을 한 후 준비한 맛살과 채소 겨자소스를 모두 넣고 조물조물 버무린다.



6. 취향껏 참기름과 통깨를 더 넣고 골고루 무쳐주면 끝

JOY 핸디맨 & 플러밍

물새요...

연락주세요.

제이킴

24시간 714.249.5469

MY BABY, MY STYLE.

gemgem

Passionate about your baby?

SO ARE WE!

Clothing/ Toys/ Gear/ Room/ Feeding/ Gift/ Organic

www.egemgem.com /T: 949.529.0715

거문도 해풍속

거문도 해풍에서 자란 향이 짙은 냉동 썩 (한정 수량 판매)

거문도 해풍 개떡 거문도 해풍 송편

여수 돌산 갓김치

농수산 마트 T.714-403-1230 1811 W Commonwealth Ave. #M Fullerton, CA 92833 (일요일 휴무)