

하루사메 당면 냉채 (HaruSame Salad)

재료

하루사메 당면 6온스짜리 1봉지
영국 오이 (25-30센티미터 길이로) 1개
게맛살 10개
<소스 재료>
와사비 2큰술
쌀식초 4큰술
식용유 4큰술
설탕 2큰술
소금 3/4 작은술
흰후추, 다진 마늘 조금



만드는 법

1. 하루사메 당면은 일본 시장에 가면 살 수 있는데 길이가 약 20센티미터 정도되며 비닐 봉지에 들어있다. 찬물에 10분 정도 담가 두었다가 끓는 물에 넣어 3-5분간 삶아서 부드럽게 되면 찬물에 씻어 행구어 물기를 빼놓는다.
2. 오이는 게맛살 길이로 통으로 자른 후 씨없는 부분만 채썰어 놓고 게맛살은 길이로 길게 뜬다.
3. 와사비가 가루인 경우에는 물에 개서 만들어 놓고 튜브에 든 것은 짜서 쓴다. 나머지 재료와 잘 섞어서 소스를 만든다.
4. 유리 접시에 국수를 얹고 위에 채썬 오이와 게맛살을 얹은 후에 소스와 함께 상에 낸다. 서브 직전에 소스를 섞어서 낸다.

참고 사항

- ❖ 국수를 미리 삶아서 준비하는 경우에는 식용유를 1 작은술 정도를 미리 섞어두면 서로 달라 붙지 않습니다.
- ❖ 영국 오이 대신 한국 오이나 일본 오이를 사용할 경우에는 여러 개가 필요하겠지요.
- ❖ 하루사메는 봄국수라고 일본에서는 봄에 입맛이 없을 때에 냉국수로 많이 먹는다고 합니다. 특소는 와사비 소스와 함께 하는 맛이 좋고 무엇보다도 만들기가 간편해서 누구나 쉽게 만들 수 있는 냉채입니다.
- ❖ 게맛살은 값이 비싼 것을 사용하시기를 권합니다. 참고로 저는 Osaki Brand 에서 나온 Fish Cake 을 사용합니다.