

메밀 국수 고추냉이 냉채

재료

- 메밀 국수 3-4 묶음
- 야채 (상추 깃잎, 오이, 당근, 무, 파, 고추, 마늘 등)는 깨끗이 씻어 물기를 뺀 후 굵게 채썰어 놓는다.
- 게맛살 6 개
- 소스 (고추냉이 간것 1 작은술 + 간장 1 큰술 + 설탕 1 작은술 + 참기름 + 현미 식초 + 깨소금)



만드는 법

1. 메밀 국수를 끓는 물에 넣고 삶다가 와르르 끓어 넘치면 찬물 반컵을 넣어 꼬들꼬들할 때까지 삶는다. 체에 받혀 끓는 물을 버리고 찬물에 국수를 넣어 식힌 후에 건져 놓는다.
2. 야채 중에서 무는 채썬 후에 소금과 식초를 조금 뿌려서 간을 해 놓고 다른 것들은 굵게 채썰어 놓는다.
3. 소스를 작은 보울에 넣어 잘 섞어둔다.
4. 모든 재료를 큰 보울에 넣고 가볍게 섞은 후에 서브한다.

요리 이야기

주말이면 무엇을 해 먹을까 생각이 많습니다. 지난 주말에 먹은 것으로는 주물럭 쇠고기를 철판에 굽고 메밀국수 고추 냉이 냉채를 곁들였지요. 국수는 많은 사람들이 좋아하지만 어떤 이들은 물국수 대신에 볶음 국수나 비빔 국수를 더 선호하는 경향이 있는 것 같습니다. 이번 국수 요리는 야채만 있으면 어떤 것이든 준비하여 넣고 소스로 맛을 내는 간단한 요리입니다.

사용하는 야채는 냉장고에서 찾을 수 있는 것은 어떤 것이든지 사용하십시오. 상치 대신에 스프링 믹스, 로메인 상추 등이 가능합니다. 무는 메밀과 잘 어울리고 소화를 돕기 때문에 넣었습니다. 조금 씹쌀한 맛이 나는 채소가 좋은 것 같기도 합니다.

소스는 고추냉이(와사비의 순화어) 외에도 냉면 먹을 때 넣는 겨자유를 넣어도 되고 초고추장을 좋아하시면 고추장을 넣으셔도 됩니다. 그런데 저는 고추냉이 맛이 더 짹하더군요.



재료들이 모두 함께
(메밀국수, 야채 모듬, 소스와 고추냉이),



모든 재료를 넣고 가볍게 무쳐주세요