



매콤한 비빔소스를 이용한

골뱅이 소면무침



골뱅이 소면무침

준비재료

*1인분 기준

골뱅이 7큰술(15개), 오색수연소면 2묶음, 대파 7큰술, 양파 1/3개
오이 1/3개, 깻잎 6장, 오징어채 30g, 매콤한 비빔소스 1.5큰술

Step 1

오색수연소면을 끓는 물에 약 3분간 삶은 뒤
차가운 물에 행구고 체에 받쳐 물기를 빼줍니다.

Step 2

골뱅이와 채소들도 깨끗하게 씻어
먹기 좋게 썰어 준비합니다.

Step 3

넓은 접시에 면과 준비된 골뱅이, 오징어채, 채소들을 모두
넣은 뒤 매콤한 비빔소스와 함께 골고루 비벼 완성합니다.