



달인 맛간장소스를 이용한

냉메밀국수



준비재료 *1인분 기준

메밀국수 4묶음(1묶음=50g기준), 무 100g, 쪽파 1큰술, 와사비 1작은술, 구운김(도시락김 크기) 2장, 달인 맛간장소스 1큰술

Step 1

달인 맛간장소스와 물을 1:5 비율로 희석한 뒤 냉장고에 넣어 차게 준비합니다.

Step 2

메밀국수를 끓는 물에 4분간 삶아 차가운 물에 헹군 뒤 짜리를 틀어 접시에 올려담습니다.

Step 3

무는 강판에 곱게 갈고 김은 얇게 채 썰기, 쪽파는 송송 썰기하여 준비합니다.
준비된 소스에 무, 쪽파, 와사비, 구운김을 넣어 완성합니다.