



매콤한 비빔소스를 이용한

## 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.