

요리명장이 제안하는 오색채소 쟁반국수



• Servings: 3~4 인분 기준

* 위 이미지는 연출 이미지로 실제 레서피의 내용과 차이가 있을 수 있습니다.

주재료

오색수연소면 3묶음 (150g), 닭 가슴살 120g, 깻잎 3장, 오이 50g, 적양배추 40g, 당근 20g, 상추 2장, 양파 60g, 삶은 달걀 1개, 소금/후춧가루 약간

양념장

고춧가루 2큰술, 정기품 찹쌀 고추장 2큰술, 양조간장 1큰술, 식초 2큰술, 다진파 1큰술, 정기품 북촌옥 참기름 1큰술, 설탕 3큰술, 연겨자 $\frac{1}{2}$ 큰술, 다진 마늘 1큰술, 통깨 1 작은술, 사이다 $\frac{1}{2}$ 컵

조리방법

- ① 양념장 재료들은 잘 섞어 준비해둔다.
- ② 닭 가슴살은 끓는 물에 삶아 가늘게 찢은 다음 소금, 후춧가루로 간을 한다. 삶은 달걀은 껌질을 벗기고 4등분으로 썬다
- ③ 오이, 적양배추, 당근, 상추, 양파, 깻잎은 가늘게 채썰기하여 가지런히 준비한다.
- ④ 끓는 물에 수연소면을 색깔 별로 넣고 끓어 오르면 찬물을 $\frac{1}{3}$ 컵 붓고 이를 3번 반복하여 삶는다. 소면을 건져 찬물에 헹군 뒤 체에 바쳐 물기를 제거한다.
- ⑤ 접시에 준비한 채소를 돌려 담고 가운데에 면을 올린 다음 양념장을 뿌려낸다.

TIP

• 면을 삶는 중간에 찬물을 1컵 정도 부어주면서 끓이면 면발이 더욱 쫄깃하다.

• 수연소면은 총 2분 50초~3분을 삶았을 때 가장 맛이 좋다.