



<조리에>

## 얌운센

### 준비재료(3~4인분기준)

멍빈누들 (녹두당면) 80g, 방울토마토 150g,  
샐러리 80g, 노란 파프리카 40g, 오이 70g,  
청양고추 10g, 홍고추 20g, 적양파 100g,  
고수 15g, 칵테일새우 100g, 라임 1/2개

- **소스** : 피시소스 3큰술, 설탕 2큰술,  
라임주스 1큰술, 정기품 생사과를 갈아 만든  
사과식초 1큰술, 스리라차 소스 1큰술

**Step1** 샐러리, 파프리카, 오이, 적양파,  
방울토마토는 먹기 좋은 크기로  
썰고 청양고추, 홍고추는 송송 썬다.

**Step2** 칵테일새우는 끓는 물에 데친다.

**Step3** 멍빈누들은 20분 이상 물에  
불렸다가 끓는 물에 2분간 데친다.

**Step4** 멍빈누들은 찬물을 찬 물에 행군 후,  
손질한 채소, 칵테일 새우,  
소스재료와 함께 버무린다.