

요리명장이 제안하는 오색누들샐러드



• Servings: 3~4 인분 기준

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

주재료

정기품 오색수연소면 5묶음 (250g), 다양한 샐러드용 채소 (상추, 치커리, 방울 토마토 등), 파프리카 (빨간색, 노란색) 300g, 새우(중하) 7마리

드레싱

정기품 양조간장 4큰술, 식초 4큰술, 설탕 3큰술, 노브스갈라 올리브오일 2큰술, 연와사비 가루 1큰술, 정기품 북촌옥 들기름 2큰술, 뉴트리 파이토 믹스 레몬향 2큰술

조리방법

- ① 샐러드용 채소는 먹기 좋은 크기로 썰고 파프리카는 얇게 저며서 채 썰기 하여 준비한다.
방울토마토는 반으로 자른다.
- ② 끓는 물에 수연소면을 색깔 별로 넣고 끓어 오르면 찬물을 1/3컵 붓고 이를 3번 반복하여 삶는다.
소면을 건져 찬물에 헹군 뒤 체에 바쳐 물기를 제거한다.
- ③ 새우의 껍질은 꼬리만 남기고 모두 벗긴 후 데쳐서 식힌다.
- ④ 드레싱 재료는 모두 섞어 준비한다.
- ⑤ 샐러드용 채소를 접시에 펼쳐 담은 후 오색수연소면으로 끼리를 틀고 그 위에 새우를 보기 좋게 얹어 낸다.

TIP

• 연와사비는 덩어리가 잘 개어져야 양념이 골고루 배어 먹기가 좋다.

• 드레싱의 양이 적을 경우 같은 비율로 재료의

양을 늘려넉넉히 준비하면 된다.

• 샐러드용 채소는 기호에 따라 다양하게 선택할 수 있다.