



정기품 한식소스로 뚝딱 완성하는

초간단 요리 레시피



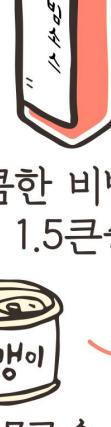
매콤한 비빔소스

정기품 국산 찹쌀고추장과
비법의 국산재료로 맛을 낸
매콤한 특제 소스



매콤한 비빔소스를 이용한

골뱅이 소면무침



매콤한 비빔소스
1.5큰술



대파 7큰술



오이 1/3개



깻잎 6장



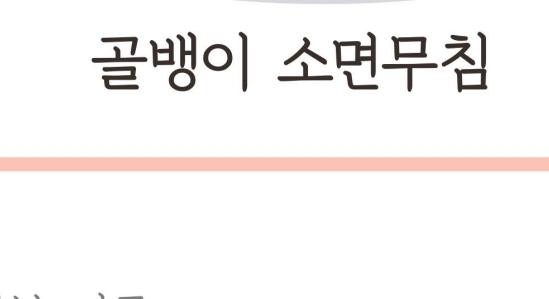
양파 1/3개



오색수연소면
2묶음



골뱅이 7큰술
(15개)



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.



정기품 한식소스로 뚝딱 완성하는

초간단 요리 레시피

매콤한 비빔소스

정기품 국산 찹쌀고추장과
비법의 국산재료로 맛을 낸
매콤한 특제 소스



매콤한 비빔소스를 이용한 참치채소 비빔밥



준비재료 *1인분 기준

밥 1공기, 참치 3.5큰술, 어린잎채소 1.5큰술, 오이 1/4개,
깻잎 3장, 달걀 1개, 매콤한 비빔소스 1.5큰술

Step 1

참치는 체에 받쳐 기름을 짜고, 채소는 적당한 크기로 썰어둡니다.
달구어진 후라이팬에 달걀 후라이를 하여 준비해둡니다.

Step 2

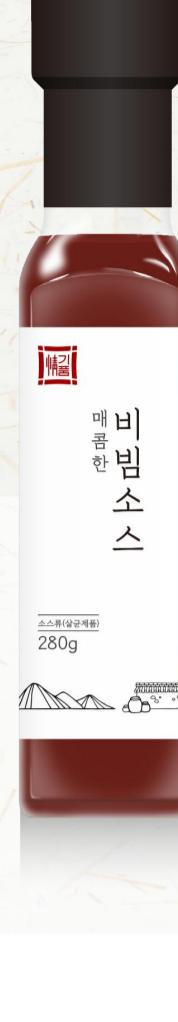
그릇에 밥, 참치, 준비된 채소를 얹은 뒤
매콤한 비빔소스와 참기름을 넣고 골고루 비벼줍니다.

Step 3

마지막으로 준비된 계란 후라이를 올려 완성합니다.



정기품 한식소스로 뚝딱 완성하는
초간단 요리 레시피



**매콤한
비빔소스**

정기품 국산 찹쌀고추장과
비법의 국산재료로 맛을 낸
매콤한 특제 소스



매콤한 비빔소스를 이용한
매콤한 미역 샐러드



매콤한 미역 샐러드

준비재료

*2~3인분 기준

자른미역 한 줌(3.5큰술), 오이 1/4개, 무 1/4개, 양파 1/4개,
방울토마토 6개, 매콤한 비빔소스 2큰술

Step 1

자른 미역을 끓는 물에 살짝 데친 후 차가운 물로 헹구어
체에 받쳐 준비합니다.

Step 2

양파는 아주 얇게 슬라이스하고, 오이와 무는 가늘게 채썰기,
방울토마토는 반으로 썰기합니다.

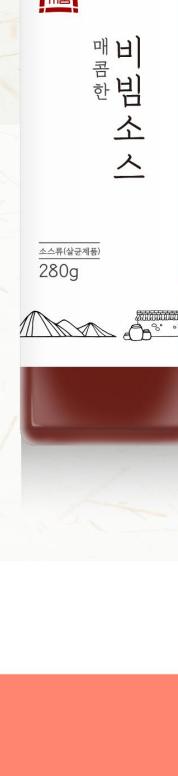
Step 3

준비된 재료들을 그릇에 담은 뒤 매콤한 비빔소스를

뿌려 완성합니다.



정기품 한식소스로 뚝딱 완성하는
초간단 요리 레시피



**매콤한
비빔소스**

정기품 국산 찹쌀고추장과
비법의 국산재료로 맛을 낸
매콤한 특제 소스



매콤한 비빔소스를 이용한

해산물 빠에야



해산물 빠에야

준비재료 *1인분 기준

방울토마토(5개), 노브스갈라 올리브유, 다진 양파, 마늘, 올리브,
해산물 1컵(150g), 정기품 매콤한 비빔소스 1스푼, 다진 파슬리,
정기품 송화소금 약간, 밥 1공기(200g), 후추

Step 1

방울토마토는 4등분한다.

Step 2

중형 프라이팬에 노브스갈라 올리브유를 두르고 다진 양파,
다진 마늘, 다진 올리브를 넣어 암웨이 퀸 인덕션레인지
8번으로 1분간 볶는다.
해물믹스를 넣고 10번으로 1분간 볶는다.

Step 3

밥, 양념재료를 넣어 암웨이 퀸 인덕션레인지 8번으로 2분간
볶은 후, 다진 파슬리, 정기품 송화소금, 통후추 간 것을 넣어
가볍게 섞는다.