

매콤달콤, 깔끔한 맛에 반하다 오리비빔국수



이렇게 준비하세요!

재료

훈제오리 200g, 소면 2인분, 양파 1/2개, 오이 1/3개, 청양고추 1개, 깻잎 5장, 쌈채소 두줌

비빔장

간장 2숟가락, 고추장 1숟가락, 고춧가루 2와 1/2숟가락, 설탕 1숟가락, 물엿 2숟가락, 식초 3숟가락, 케찹 1숟가락, 통깨 1숟가락, 다진마늘 1/2숟가락, 참기름 1/2숟가락, 연겨자 1/4숟가락

만드는 방법



1 오이와 양파는 채를 썰어주고, 청양고추는 곱게 어슷썰기를 해 주세요. 쌈채소와 깻잎은 깨끗이 씻어서, 손으로 대충 뜯어 준비해 줍니다.

2 준비해 둔 양념을 모두 넣어서, 비빔장을 만들어주세요.



3 훈제오리를 팬에 노릇하게 구워서, 먹기 좋게 잘라줍니다.



4 끓는 물에 소면을 넣어서 잘 삶아 주는데, 이 때 물이 끓어오를 때마다 찬물 붓기를 2~3회 정도 해주면 소면이 더욱 맛있게 삶아져요.



5 다 삶아진 소면은 찬물에 여러 번 헹궈서 물기를 빼 주세요.



6 1, 2, 3, 4를 모두 넣어서 골고루 버무려지면 집 나간 입맛도 금새 찾아주는 매콤달콤 오리 비빔국수가 완성되지요.



TIP

소면을 삶을 때는 물이 끓어오를 때 찬물을 한 컵 부어주면 면발이 더 쫄깃해져서 맛이 좋아져요. 삶은 소면은 참기름으로 살짝 버무려주면 쉽게 불지 않죠. 연겨자 대신, 연와사비를 넣어도 좋아요.