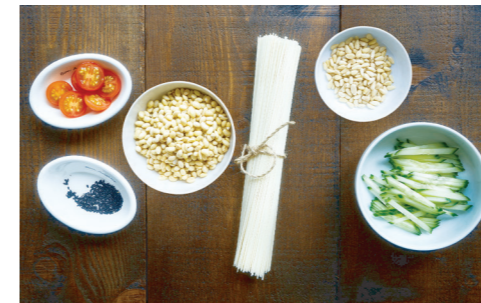


# 豆汁冷麵

「豆汁冷麵」雖然沒有在電影中出現，但KONGGUKSU是深受韓國人喜愛的營養料理，一道清涼的冷麵，帶有濃濃堅果香的涼豆漿，對腸胃沒有負擔。豆汁不但香氣四溢，而且蛋白質豐富，有助大家恢復體力。



## 材料：

水	2 1/2杯
黃豆	1杯
青瓜	1/3條(切絲)
車厘蕃茄(切半)	3粒
烤松子仁	2 1/2湯匙
麵條	2人份
鹽	適量
烤黑芝麻	適量
冰塊	適量

## 做法：

1. 黃豆用清水浸泡8小時。
2. 將水注入鍋內，加入已浸泡之黃豆，以中火煮至沸騰，無需蓋上鍋蓋，煮20分鐘。(圖A)
3. 把黃豆拿出，洗淨去衣瀝乾。
4. 將黃豆、松子仁和水放入攪拌機中，然後打至幼滑，成豆汁。(圖B)
5. 把豆汁放在雪櫃內冷藏。
6. 燒一鍋滾水，依包裝指示去煮麵條，然後拿出，用水沖洗後瀝乾上碟。
7. 把青瓜絲和車厘蕃茄上碟，然後加入豆汁、鹽、黑芝麻和冰塊便可。(圖C)

## 筆記：

建議用細麵條，按包裝指示去煮麵條後，用冷水沖洗，可去掉澱粉質，減少麵條在豆汁的膨脹程度。

