



## 재료:

\* 주재료 - 갯1kg, 실팍500g

\* 양념 - 고춧가루1과1/2컵, 멸치젓2컵, 굴1컵, 밤10개, 배1개, 잣1큰술, 마늘2통, 생강1톨, 통깨1큰술, 실고추약간, 굵은소금1/2컵, 계란1개, 양파1/2개

## \*이렇게 만드세요\*

### <김치 담그기>

1. 갯은 깨끗이 씻어 소금에 절이고 실팍는 5cm 길이로 자른다.
2. 밤과 배는 껍질을 벗겨 편으로 저며 썰고 잣은 마른 행주로 닦는다.
3. 굴은 연한 소금물에 깨끗이 씻은 다음 냄비에 멸치젓과 물을 붓고 끓인다.
4. 달걀 흰자는 거품을 내고 양파는 채썰어 섞는다.  
끓인 멸치젓에 흰자, 양파를 넣고 은근한 불에 끓여 액젓을 만든다.
5. 거즈에 내려 맑은 액젓을 만든다.
6. 고춧가루에 멸치젓국과 통깨를 넣고 불려 다데기를 만든다.
7. 다데기에 실고추, 밤, 배, 실팍, 굴, 다진마늘, 다진생강을 넣고 버무려 속을 만든다.
8. 절인 갯은 물에 씻어 채반에 널어 물기를 빼고 속을 넣고 버무린다.

