



재료:

* 주재료 - 오미자 20g, 무 70g

* 부재료 - 사과 1/2개, 오이 당근 1/4개씩,
다진 마늘 1/2작은술, 설탕 식초 1작은술씩,
소금 1작은술, 생수 600cc

이렇게 만드세요

<만들기>

1. 오미자는 깨끗이 씻어 생수에 하루 담갔다가 체로 건져 우려낸 물만 준비한다.
2. 사과, 무는 껍질을 깎아 사방 1.2cm 크기로 납작하게 썰어놓는다.
오이는 소금으로 문질러 씻은 후 원형으로 썰고,
당근은 오이와 같은 크기의 모양틀로 찍는다.
3. 사과는 설탕 넣은 오미자물 250ml에, 무는 소금 오미자물 250ml에 담근다.
4. 사과, 무를 담가두었던 소금물과 설탕물을 섞고, 식초를 넣어 섞는다.
5. ④에 오이, 당근, 다진 마늘을 넣고, 간이 진하지 않게 생수를 넣어 간한다.

* 껍질 깎 사과는 설탕물에 담가두면 갈변을 방지할 수 있다.

* 무는 소금물에 담가두어야 짭짤한 맛이 스며들어 맛있다.

