



재료:

* 주재료 - 배추 1포기(800g), 무 100g

* 부재료 - 배 1개, 밤 2개, 대추 3개, 마늘 생강 6g씩,
쪽파 20g, 찹쌀 풀 1/3컵, 볶은 천일염 3큰술,
볶은 소금 1작은술, 설탕 1큰술,
다시마 육수 500cc, 생수 1100cc

이렇게 만드세요

<김치 담그기>

1. 배추는 4등분한다. 생수 1000cc에 볶은 천일염과 다시마 육수를 섞어 소금물을 만들고, 배추를 담가 5~6시간 절인다.
2. ①을 깨끗한 물에 헹군 후, 체에 얹어놓아 물기를 뺀다.
3. 무는 3cm 길이로 가늘게 채썬다. 배는 반은 갈고, 반은 3cm 길이로 채썬다. 밤은 길이대로 채썬다. 대추는 물에 불린 후, 씨를 빼고 채썬다.
4. 쪽파는 2cm 길이로 썬다. 생강, 마늘은 쪽파와 함께 면주머니에 넣는다.
5. ③과 찹쌀 풀을 고루 섞은 후, 소금, 설탕으로 간을 하고 생수 100cc를 붓는다.
6. ⑤에 배추를 넣어 소를 넣은 후 오목한 용기에 눌러 담는다.
7. 용기 안에 ④의 면주머니를 넣고 뚜껑을 덮는다. 2~3일 익힌 후 먹는다.

* 배추를 소금물에 절일 때 흰 줄기부분은 소금을 남겨두어 따로 뿌리는 게 좋다.

