



영월 절임배추 X 농부원 천명희

영월 김장김치

재료

<주재료>

배추 1/4쪽, 무 100g, 대파 10g, 쪽파 40g, 갓 40g, 마늘 5쪽, 생강 5g

<양념재료>

고춧가루 50g, 찹쌀가루 10g, 물 100ml, 새우젓 25g, 액젓 25g, 영월사과즙 20ml, 배 1/4쪽, 설탕·소금 약간

<육수 재료> 황태, 다시마, 대파, 양파

만드는 방법

1. 배추를 소금물에 절인다.
2. 찹쌀가루를 물에 풀고 저어가며 끓여서 풀을 쓴다.
3. 마늘, 생강을 깨끗이 손질하여 찌는다.
4. 무와 배를 채 썰어 둔다.
5. 쪽파와 갓을 손질하여 5cm 길이로 썰어 둔다.
6. 육수 한컵(100ml)에 양념을 넣어 섞어준다.
7. 배추를 씻어 건져 물기를 빼고, 준비된 주재료와 함께 준비한 양념을 버무린다.
8. 용기에 담고, 공기와 접촉하지 않도록 잘 밀폐하여 보관한다.

TIP

- 영월 절임 배추는 깨끗이 씻어 가져오는 것이니 다시 씻지 않고 양념에 버무린다.
- 양념을 버무리기 전, 간을 보고 각자 입맛에 맞게 소금 또는 설탕을 더한다.
- 영월 사과즙은 설탕이나 매실청 대신 사용하며, 단맛이 많아서 김치에 은은한 단맛을 내게 한다.
- 새우젓, 액젓은 입맛에 맞게 가감하여 양념한다.