

가을무로 담은 깍두기

재료

무 2개(3~4kg)	밥 1큰술	액젓 3큰술
대파 1대	마늘 10~15쪽	고춧가루 5큰술
양파 1개	생강청 1큰술	소금 3~5큰술
배 1/2개	새우젓 2큰술	(선택)설탕 1~2작은술



만드는 법



1 무 손질과 절이기

무를 2cm 크기로 깍둑썰기한 뒤 소금 3큰술을 넣고 중간중간 뒤적여 10~20분 절입니다. 물이 생기면 채반 위에 올려서 물기를 뺍니다. 여기서 중요한 것은 배추 절일 때와 달리 무를 헹구지 않는 것입니다. 무의 아삭함을 유지하면서도 무 자체 단맛을 보존하기 위해서입니다.



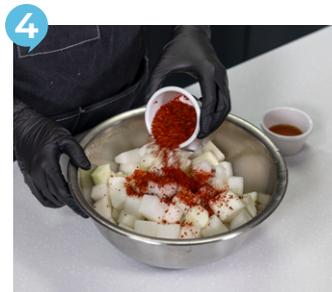
2 양념 준비

양파와 배를 갈아서 건더기는 거르고 즙을 냅니다. 그 즙에 마늘, 밥, 생강청, 새우젓을 넣고 곱게 갈아서 걸쭉하고 진한 양념을 만듭니다. 밥과 배는 천연의 단맛을 내고 발효를 돕습니다.



3 대파 썰기

대파 1대를 어슷썰기로 송송 썰어 둡니다.



4 무와 고춧가루 버무리기

물기를 뺀 절인 무에 고춧가루를 넣고 버무리십시오. 너무 세게 버무리면 물이 많이 생기니 살살 버무리십시오.



5 양념 섞기

고춧물이 빨갛게 든 무에 2)에서 만든 양념을 넣어줍니다. 그 위로 썰어둔 대파도 넣고 버무리 줍니다. 맛을 보고 양념의 양을 조절하세요.



6 보관

완성된 깍두기를 통에 꼭 눌러 담고 실온에서 6~12시간 발효시켜 준 뒤 냉장 보관합니다. 2~3일 지나면 가장 맛있고, 일주일쯤 지나면 약간 무르지만 시원하고 깊은 맛이 납니다.

주의할 점

- ❑ 무를 너무 작게 자르면 금세 물러지니 적당한 크기로 썩니다.
- ❑ 무를 절인 뒤 헹구지 않아야 무의 아삭함을 느낄 수 있습니다.
- ❑ 고춧가루 색이 예뻐야 김치를 담가도 색이 예쁩니다.

