



## 재료: [1컵=240CC]

\* 주재료 - 열무 1단(800g), 얼갈이 배추 ½ 단 (400g),  
굵은 소금 1컵, 물 1컵

\* 부재료 - 붉은고추 14개, 풋고추 2개, 가는파 60g,  
마늘 8쪽, 생강 10g

\* 물풀 - 밀가루풀(밀가루 4큰술, 물 4컵),  
물 20컵, 소금 6술

## \*이렇게 만드세요\*

### <김치 다듬기>

1. 열무 뿌리는 칼로 굵고 잎사귀 부분을 떼어낸 다음 살짝 씻어서 5cm 길이로 썹니다.
2. 얼갈이 배추는 겉잎을 떼어내고 밑동을 자른 다음 살짝 씻어서 5cm 길이로 썹니다.
3. 절이는 열무에 소금을 뿌리고, 얼갈이 배추를 같은 방법으로 소금을 뿌린 뒤 물을 끼얹어 1시간쯤 절입니다.
4. 절인 열무와 배추는 두 손으로 가볍게 잡아 물에 넣었다가 건지고, 다시 소금을 약간 탄 물에 같은 방법으로 넣어 건집니다.

### <양념 만들기>

1. 붉은고추 12개는 씨를 빼고 믹서에 갈고 마늘과 생강은 다집니다.
2. 나머지 붉은고추와 풋고추는 어슷썰어 씨를 빼고 가는파는 4cm 길이로 썹니다.
3. 밀가루풀을 만듭니다(냄비에 물과 밀가루를 넣어 풀어준 뒤 저어가며 투명해질 때까지 끓인다).
4. 밀가루풀에 물을 넣고 연한 풀물을 만들어서 소금간을 합니다.
5. 연한 밀가루풀물에 붉은고추 간 것, 붉은고추, 풋고추, 가는파 썬 것을 넣습니다.
6. 그릇에 열무와 얼갈이 배추를 넣고 1)의 국물을 붓습니다.

