



더덕김치



<https://recipe.io.kr>

더덕김치

재료 준비

- **주재료:** 더덕 400g, 절인 배추 속대 200g
- **채소류:** 실파 50g, 미나리 50g, 무 50g
- **양념 및 향신료:** 다진 마늘 1큰술, 다진 생강 2작은술, 까나리액젓 2큰술, 고춧가루 1/2컵, 설탕 약간, 소금 약간

조리 순서

1. **더덕 손질:** 더덕은 껍질을 벗긴 후 길이로 3등분하여 연한 소금물에 살짝 절였다가 헹구서 물기를 꼭 짭니다.
 2. **배추 손질:** 배추 속대는 결대로 길이로 찢어 더덕과 함께 절인 후 물기를 꼭 짭니다.
 3. **채소 및 향신료 준비:** 무는 4cm 길이로 채 썰고, 실파와 미나리도 4cm 길이로 썰니다. 다진 마늘과 다진 생강을 준비합니다.
 4. **양념장 만들기:** 고춧가루에 까나리액젓과 설탕을 넣어 개어 놓은 다음 다진 마늘과 다진 생강을 섞어 양념장을 만듭니다.
 5. **버무리기 및 완성:** 손질한 더덕과 배추에 만들어 둔 고추 양념을 넣어 버무린 후, 실파, 미나리, 무를 넣고 소금으로 부족한 간을 맞추어 완성합니다.
-

Deodeok Kimchi

Ingredients

- **Main Ingredients:** 400g Deodeok (bonnet bellflower root), 200g salted cabbage hearts
- **Vegetables:** 50g scallions, 50g water dropwort (water celery), 50g radish
- **Seasoning:** 1 tbsp minced garlic, 2 tsp minced ginger, 2 tbsp sand lance fish

sauce, 1/2 cup red pepper flakes, sugar, salt

Directions

1. **Prep Deodeok:** Peel the deodeok and cut into three equal pieces lengthwise. Soak briefly in light saltwater to salt, rinse, and squeeze out excess water.
 2. **Prep Cabbage:** Tear the cabbage hearts lengthwise, salt them along with the deodeok, and squeeze out excess water.
 3. **Cut Vegetables:** Matchstick the radish into 4cm lengths, and cut the scallions and water dropwort into 4cm pieces. Prepare the minced garlic and ginger.
 4. **Make Seasoning Paste:** Mix the red pepper flakes with the sand lance fish sauce and sugar to form a paste, then stir in the minced garlic and ginger.
 5. **Mix & Finish:** Toss the prepped deodeok and cabbage with the chili seasoning paste. Add the scallions, water dropwort, and radish, then season with salt to taste to finish.
-

沙參泡菜

材料準備

- 主料：沙參 400克、醃白菜心 200克
- 蔬菜類：細蔥 50克、水芹菜 50克、白蘿蔔 50克
- 調料：蒜泥 1 大匙、薑末 2 小匙、玉筋魚魚露 2 大匙、辣椒粉 1/2 杯、白糖、鹽

烹飪步驟

1. 食材處理：沙參去皮後依長度切成三等份，放入淡鹽水中稍微醃製，隨後沖洗乾淨並用力擠乾水分。
2. 處理白菜：將白菜心順著纖維撕成長條，與沙參一同醃製後用力擠乾水分。
3. 切蔬菜：白蘿蔔切成 4 釐米長的細絲，細蔥和水芹菜也切成 4 釐米長的段。準備好

蒜泥和薑末。

4. 調製醬料：在辣椒粉中加入玉筋魚魚露和白糖攪拌均勻，接著放入蒜泥和薑末混合製成調味醬。
5. 攪拌與完成：在處理好的沙參和白菜中加入調好的辣椒醬拌勻，隨後放入細蔥、水芹菜和白蘿蔔絲，最後用鹽調味即可。

沙參泡菜

材料准备

- 主料：沙参 400克、腌白菜心 200克
- 蔬菜类：细葱 50克、水芹菜 50克、白萝卜 50克
- 调料：蒜泥 1 大匙、姜末 2 小匙、玉筋鱼鱼露 2 大匙、辣椒粉 1/2 杯、白糖、盐

烹饪步骤

1. 食材处理：沙参去皮后依长度切成三等份，放入淡盐水中稍微腌制，随后冲洗干净并用力挤干水分。
 2. 处理白菜：将白菜心顺着纤维撕成长条，与沙参一同腌制后用力挤干水分。
 3. 切蔬菜：白萝卜切成 4 厘米长的细丝，细葱和水芹菜也切成 4 厘米长的段。准备好蒜泥和姜末。
 4. 调制酱料：在辣椒粉中加入玉筋鱼鱼露和白糖搅拌均匀，接着放入蒜泥和姜末混合制成调味酱。
 5. 搅拌与完成：在处理好的沙参和白菜中加入调好的辣椒酱拌勻，随后放入细葱、水芹菜和白萝卜丝，最后用盐味即可。
-

ツルニンジンキムチ

材料の準備

- **主な材料:** ツルニンジン 400g、塩漬け白菜の芯 200g
- **野菜類:** ワケギ 50g、セリ 50g、大根 50g
- **調味料:** 刻みニンニク 大さじ1、生姜みじん切り 小さじ2、カナリエキス 大さじ2、粉唐辛子 1/2カップ、砂糖、塩

作り方

1. **下ごしらえ:** ツルニンジン は皮をむき、長さを3等分に切ります。薄い塩水に軽く漬けてからすすぎ、水気をしっかりと絞ります。
 2. **白菜の下ごしらえ:** 白菜の芯は繊維に沿って縦に裂き、ツルニンジンと一緒に塩漬けにして水気をしっかりと絞ります。
 3. **野菜のカット:** 大根は長さ4cmの千切りにし、ワケギとセリも長さ4cmに切ります。刻みニンニクと生姜みじん切りを用意します。
 4. **ヤンニョム作り:** 粉唐辛子にカナリエキスと砂糖を加えて混ぜ合わせ、刻みニンニク、生姜みじん切りを加えてタレを作ります。
 5. **仕上げ:** 下ごしらえしたツルニンジンと白菜に唐辛子ヤンニョムを加えて和え、ワケギ、セリ、大根を投入し、最後に塩で味を調えて完成です。
-

Deodeok-Kimchi

Zutaten

- **Hauptzutaten:** 400 g Deodeok (Glockenblumenwurzel), 200 g gesalzenes Chinakohlherz

- **Gemüse:** 50 g Frühlingszwiebeln, 50 g Wasser-Sellerie, 50 g Rettich
- **Gewürze:** 1 EL gehackter Knoblauch, 2 TL gemahlener Ingwer, 2 EL Sandaal-Fischsauce, 1/2 Tasse Chilipulver, Zucker, Salz

Zubereitung

1. **Vorbereitung der Wurzel:** Die Deodeok-Wurzel schälen und der Länge nach in drei gleiche Teile schneiden. Kurz in leichtem Salzwasser einlegen, abblasen und das überschüssige Wasser gut ausdrücken.
 2. **Chinakohl vorbereiten:** Die Chinakohlherzen der Länge nach in Streifen reißen, zusammen mit der Deodeok-Wurzel salzen und das Wasser gut ausdrücken.
 3. **Gemüse schneiden:** Den Rettich in 4 cm lange Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln und den Wasser-Sellerie ebenfalls in 4 cm lange Stücke schneiden. Gehackten Knoblauch und Ingwer bereitstellen.
 4. **Würzpaste herstellen:** Das Chilipulver mit der Sandaal-Fischsauce und Zucker zu einer Paste verrühren, dann den gehackten Knoblauch und Ingwer untermischen.
 5. **Vermengen und Fertigstellen:** Die vorbereitete Deodeok-Wurzel und den Chinakohl mit der Chilipaste vermengen. Frühlingszwiebeln, Wasser-Sellerie und Rettich hinzugeben und abschließend mit Salz abschmecken.
-

Kimchi de Deodeok

Ingrédients

- **Ingrédients principaux :** 400 g de Deodeok (racine de campanule), 200 g de cœurs de chou chinois salés
- **Légumes :** 50 g de cébettes, 50 g de céleri d'eau, 50 g de radis blanc
- **Assaisonnement :** 1 c. à soupe d'ail haché, 2 c. à café de gingembre haché, 2 c. à soupe de sauce de poisson (lançon), 1/2 tasse de piment en poudre, sucre, sel

Mode de préparation

1. **Préparation du Deodeok** : Épluchez le deodeok et coupez-le en trois morceaux de longueur égale dans le sens de la longueur. Faites-le tremper brièvement dans de l'eau légèrement salée, rincez-le et essorez-le fermement.
 2. **Préparation du chou** : Déchirez les cœurs de chou dans le sens de la longueur, salez-les avec le deodeok, puis essorez-les fermement pour retirer l'excès d'eau.
 3. **Découpe des légumes** : Coupez le radis en fines lanières de 4 cm de long. Coupez les cébettes et le céleri d'eau en morceaux de 4 cm. Préparez l'ail et le gingembre hachés.
 4. **Préparation de la pâte de piment** : Mélangez le piment en poudre avec la sauce de poisson et le sucre pour former une pâte, puis incorporez l'ail et le gingembre hachés.
 5. **Mélange et finition** : Enrobez le deodeok et le chou préparés avec la pâte de piment. Ajoutez les cébettes, le céleri d'eau et le radis, puis ajustez l'assaisonnement avec du sel avant de servir.
-

Kimchi de Deodeok

Ingredientes

- **Ingredientes principales:** 400 g de Deodeok (raíz de campanilla), 200 g de corazones de col china salados
- **Verduras:** 50 g de cebolletas, 50 g de apio de agua, 50 g de rábano blanco
- **Condimentos:** 1 cucharada de ajo picado, 2 cucharaditas de jengibre picado, 2 cucharadas de salsa de pescado, 1/2 taza de chile en polvo, azúcar, sal

Instrucciones de preparación

1. **Preparación del Deodeok:** Pele el deodeok y córtelo en tres partes iguales a lo largo. Remójelo brevemente en agua ligeramente salada, enjuáguelo y escúrralo

firmemente.

2. **Preparación de la col:** Rasgue los corazones de col a lo largo, sáelos junto con el deodeok y escúrralos firmemente para eliminar el exceso de agua.
 3. **Corte de verduras:** Corte el rábano en tiras finas de 4 cm de largo. Corte las cebolletas y el apio de agua en trozos de 4 cm. Prepare el ajo y el jengibre picados.
 4. **Preparación de la pasta de chile:** Mezcle el chile en polvo con la salsa de pescado y el azúcar hasta formar una pasta, luego incorpore el ajo y el jengibre picados.
 5. **Mezclar y terminar:** Combine el deodeok y la col preparados con la pasta de chile. Añada las cebolletas, el apio de agua y el rábano, y finalmente ajuste el sazón con sal al gusto.
-

Кимчи из деодока

Ингредиенты

- **Основные ингредиенты:** 400 г деодока (корень колокольчика), 200 г соленой сердцевины пекинской капусты
- **Овощи:** 50 г зеленого лука, 50 г омежника (водного сельдерея), 50 г редьки
- **Специи:** 1 ст. л. измельченного чеснока, 2 ч. л. измельченного имбиря, 2 ст. л. рыбного соуса из песчанки, 1/2 стакана молотого красного перца, сахар, соль

Способ приготовления

1. **Подготовка деодока:** Очистите деодок от кожуры и разрежьте вдоль на три равные части. Слегка подсолите в слабом соленом растворе, затем промойте и тщательно отжмите воду.
2. **Подготовка капусты:** Порвите сердцевину капусты вдоль на полоски,

засолите вместе с деодоком и тщательно отожмите воду.

3. **Нарезка овощей:** Нарежьте редьку тонкой соломкой длиной 4 см. Зеленый лук и омежник также нарежьте кусочками по 4 см. Подготовьте измельченный чеснок и имбирь.
4. **Приготовление заправки:** Смешайте молотый красный перец с рыбным соусом и сахаром до состояния пасты, затем добавьте измельченный чеснок и имбирь.
5. **Смешивание и завершение:** Тщательно перемешайте подготовленный деодок и капусту с острой пастой. Добавьте зеленый лук, омежник и редьку, затем досолите по вкусу перед подачей.

