



더덕장아찌



<https://recipe.io.kr>

더덕장아찌

재료 준비

- **주재료:** 더덕 200g, 막고추장 1컵
- **양념 및 고명:** 대파 1뿌리, 마늘 2쪽, 깨소금 0.5큰술, 설탕 1큰술, 참기름 1작은술, 실고추 약간

조리 순서

1. **더덕 손질:** 더덕은 껍질을 긁어 벗겨낸 뒤, 물에 우려내어 쓴맛을 뺍니다. (단, 지나치게 오래 우리면 특유의 향이 사라져 맛이 떨어지므로 주의합니다.) 물기를 빼고 방방이로 자근자근 두드려 평평하게 펍니다.
 2. **말리기 및 삭히기:** 손질한 더덕을 채반에 펴 널어 꾸덕꾸덕해질 때까지 말립니다. 잘 마르면 가제나 망사, 또는 고운 면주머니에 싸서 막고추장 깊숙이 밀어 넣어 삭힙니다.
 3. **무치기 및 완성:** 더덕에 장맛이 깊게 배고 빛깔이 고와지면 꺼내어 겉면의 고추장을 가볍게 훑어냅니다. 먹기 좋게 쪽쪽 찢은 후 준비한 양념(파, 마늘, 깨소금, 설탕, 참기름, 실고추)을 넣고 조물조물 무쳐 완성합니다.
-

Deodeok Jangajji

Ingredients

- **Main Ingredients:** 200g Deodeok (bonnet bellflower root), 1 cup rustic gochujang (Korean chili paste)
- **Seasoning & Garnish:** 1 scallion, 2 cloves of garlic, 0.5 tbsp sesame salt, 1 tbsp sugar, 1 tsp sesame oil, a pinch of chili threads

Directions

1. **Prep Deodeok:** Scrape and peel the deodeok, then soak it in water to remove the bitterness (avoid soaking too long, or it will lose its aroma and flavor). Drain and

tap gently with a rolling pin to flatten.

2. **Drying & Aging:** Spread the flattened deodeok on a mesh tray and dry until semi-dried and chewy. Wrap it in gauze, mesh, or a fine cotton pouch, and bury it deep into the gochujang paste to age.
3. **Seasoning & Serve:** Once the flavors are deeply infused and the color becomes vibrant, remove the deodeok from the paste and scrape off the excess gochujang. Tear it into thin strips, add the prepared seasonings (scallion, garlic, sesame salt, sugar, sesame oil, and chili threads), and toss well to finish.

沙參醬菜

材料準備

- 主料：沙參 200克、粗製辣椒醬 1 杯
- 調料及配料：大蔥 1 根、大蒜 2 瓣、芝麻鹽 0.5 大匙、白糖 1 大匙、香油 1 小匙、辣椒絲少許

烹飪步驟

1. 食材處理：沙參刮去外皮，放入水中浸泡以去除苦味（注意不要浸泡過久，以免香氣流失、風味變差）。瀝乾水分後，用木棒輕輕敲打至扁平。
 2. 風乾與醃製：將處理好的沙參平鋪在篩網上，風乾至半乾且有彈性的狀態。接著用紗布、網袋或細棉布袋包好，深深埋入辣椒醬底部進行醃製。
 3. 內餡調味與完成：待沙參充分入味且色澤變美後取出，刮除表面多餘的辣椒醬。順著纖維撕成條狀，加入準備好的調料（蔥、蒜、芝麻鹽、白糖、香油、辣椒絲）抓拌均勻即可。
-

沙参酱菜

材料准备

- 主料：沙参 200克、粗制辣椒酱 1 杯
- 调料及配料：大葱 1 根、大蒜 2 瓣、芝麻盐 0.5 大匙、白糖 1 大匙、香油 1 小匙、辣椒丝少许

烹饪步骤

1. 食材处理：沙参刮去外皮，放入水中浸泡以去除苦味（注意不要浸泡过久，以免香气流失、风味变差）。沥干水分后，用木棒轻轻敲打至扁平。
 2. 风干与腌制：将处理好的沙参平铺在筛网上，风干至半干且有弹性的状态。接着用纱布、网袋或细棉布袋包好，深深埋入辣椒酱底部进行腌制。
 3. 内馅调味与完成：待沙参充分入味且色泽变美后取出，刮除表面多余的辣椒酱。顺着纤维撕成条状，加入准备好的调料（葱、蒜、芝麻盐、白糖、香油、辣椒丝）抓拌均匀即可。
-

ツルニンジン コチュジャン漬け

材料の準備

- 主な材料: ツルニンジン 200g、マッコチュジャン（あら挽きコチュジャン）1カップ
- 調味料およびトッピング: 長ネギ 1本、ニンニク 2片、すりごま（塩入り）0.5大さじ、砂糖 1大さじ、ごま油 1小さじ、糸唐辛子 少々

作り方

1. 下ごしらえ: ツルニンジン は皮をこそげ落とし、水にさらして苦味を抜きます（長くさらしすぎると香りが飛んで風味が落ちるので注意してください）。水気を切り

、すりこぎ棒などで軽く叩いて平らにのばします。

2. **乾燥と漬け込み:** 平らにしたツルニンジンをザルに広げて、水分が抜けてセミドライ状態になるまで乾かします。よく乾いたら、ガーゼやネット、または目の細かい綿の袋に包み、コチュジャンの底深くに入れ、じっくり漬け込みます。
 3. **味付けと仕上げ:** ツルニンジンに味がしっかりと染み込み、きれいな色になったら取り出し、表面のコチュジャンを軽く拭き取ります。食べやすい大きさに細かく裂き、用意した調味料（ネギ、ニンニク、すりごま、砂糖、ごま油、糸唐辛子）を加えてよく和えて完成です。
-

Eingelegter Deodeok

Zutaten

- **Hauptzutaten:** 200 g Deodeok (Glockenblumenwurzel), 1 Tasse grobe Gochujang (Chilipaste)
- **Gewürze & Garnitur:** 1 Frühlingszwiebel, 2 Knoblauchzehen, 0,5 EL Sesamsalz, 1 EL Zucker, 1 TL Sesamöl, etwas Chili-Fäden

Zubereitung

1. **Vorbereitung:** Die Deodeok-Wurzel schälen und in Wasser einweichen, um die Bitterstoffe zu entziehen (nicht zu lange einweichen, da sonst das Aroma verloren geht und der Geschmack leidet). Gut abtropfen lassen und mit einem Nudelholz vorsichtig flach klopfen.
2. **Trocknen & Einlegen:** Die flach geklopften Wurzeln auf einem Sieb ausbreiten und trocknen lassen, bis sie eine leicht zähe, halbgetrocknete Textur haben. In Gaze, ein Netz oder einen feinen Baumwollbeutel wickeln und tief in der Gochujang-Paste vergraben, um sie reifen zu lassen.
3. **Anrichten:** Sobald die Wurzeln den Geschmack angenommen haben und eine schöne Farbe aufweisen, aus der Paste nehmen und überschüssiges Gochujang

abstreifen. In dünne Streifen reißen, die vorbereiteten Gewürze (Frühlingszwiebel, Knoblauch, Sesamsalz, Zucker, Sesamöl und Chili-Fäden) hinzugeben und alles gut vermengen.

Deodeok marinés

Ingrédients

- **Ingrédients principaux** : 200 g de Deodeok (racine de campanule), 1 tasse de gochujang rustique (pâte de piment)
- **Assaisonnement & Garniture** : 1 cébette, 2 gousses d'ail, 0,5 c. à soupe de sel de sésame, 1 c. à soupe de sucre, 1 c. à café d'huile de sésame, un peu de filaments de piment

Mode de préparation

1. **Préparation du Deodeok** : Grattez et épluchez la racine de deodeok, puis faites-la tremper dans l'eau pour éliminer l'amertume (attention à ne pas la tremper trop longtemps pour ne pas perdre son arôme naturel). Égouttez-la et tapotez-la délicatement avec un rouleau à pâtisserie pour l'aplatir.
 2. **Séchage & Macération** : Étalez le deodeok aplati sur un plateau en filet et laissez-le sécher jusqu'à ce qu'il devienne semi-sec et élastique. Enveloppez-le dans de la gaze, un filet ou un sac en coton fin, puis enfouissez-le profondément au fond du gochujang pour le faire macérer.
 3. **Assaisonnement & Service** : Lorsque la pâte a bien imprégné le deodeok et que sa couleur est belle, sortez-le et grattez l'excédent de gochujang. Déchirez-le en fines lanières, ajoutez les assaisonnements préparés (cébette, ail, sel de sésame, sucre, huile de sésame et filaments de piment) et mélangez bien le tout.
-

Deodeok encurtido

Ingredientes

- **Ingredientes principales:** 200 g de Deodeok (raíz de campanilla), 1 taza de gochujang rústico (pasta de chile)
- **Condimentos & Guarnición:** 1 cebolleta, 2 dientes de ajo, 0,5 cucharadas de sal de sésamo, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharadita de aceite de sésamo, una pizca de hilos de chile

Instrucciones de preparación

1. **Preparación del Deodeok:** Raspe y pele la raíz de deodeok, luego remójela en agua para quitar el amargor (evite remojarla demasiado tiempo para que no pierda su aroma y se altere su sabor). Escúrrala y golpéela suavemente con un rodillo para aplanarla.
 2. **Secado & Maduración:** Extienda el deodeok aplanado sobre una rejilla y déjelo secar hasta que quede semicocido y masticable. Envuélvalo en gasa, una malla o una bolsa de algodón fino, y entiérrelo profundamente en el fondo del gochujang para que madure.
 3. **Sazón & Servir:** Cuando los sabores se hayan infundido por completo y el color sea vistoso, retire el deodeok de la pasta и raspe el exceso de gochujang. Desgárralo en tiras finas, añada los condimentos preparados (cebolleta, ajo, sal de sésamo, azúcar, aceite de sésamo e hilos de chile) y mezcle bien.
-

Маринованный деодок

Ингредиенты

- **Основные ингредиенты:** 200 г деодока (корень колокольчика), 1 стакан

домашней кочхуджан (острой перечной пасты)

- **Специи и гарнир:** 1 стебель зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 0,5 ст. л. кунжутной соли, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. кунжутного масла, немного нитей чили

Способ приготовления

1. **Подготовка деодока:** Очистите деодок от кожуры и замочите в воде, чтобы убрать горечь (не замачивайте слишком долго, иначе корень потеряет свой аромат и вкус ухудшится). Слейте воду и аккуратно отбейте скалкой, чтобы сделать его плоским.
2. **Сушка и маринование:** Разложите отбитый деодок на сите и подсушите до полусухого, эластичного состояния. Заверните его в марлю, сетку или тонкий хлопковый мешочек и глубоко погрузите на самое дно пасты кочхуджан для созревания.
3. **Заправка и подача:** Когда деодок хорошо пропитается вкусом пасты и приобретет красивый оттенок, достаньте его и счистите излишки кочхуджана. Нарвите вдоль на тонкие полоски, добавьте подготовленные специи (зеленый лук, чеснок, кунжутную соль, сахар, кунжутное масло, нити чили) и тщательно перемешайте перед подачей.

