



무말랭이장아찌



무말랭이장아찌

재료 무말랭이와 고추잎 불린것 1컵, 실파 5뿌리, 고춧가루 3큰술, 간장 2큰술, 마늘 1큰술, 설탕 1/2큰술, 물엿 2큰술, 통깨 1/2큰술, 참기름 1/2큰술

조리방법

- 양념장 만들기: 고춧가루, 간장, 마늘, 설탕, 물엿을 섞어 양념장을 만든다.
 - 재료 손질: 불린 무말랭이와 고추잎을 손질하고 실파는 3cm 길이로 썬다.
 - 무치기: 무말랭이, 고추잎, 실파를 섞고 양념장을 넣어 주물러 간을 맞춘다.
 - 마무리: 참기름과 통깨를 넣고 버무린다.
-

Dried Radish Pickle

Ingredients 1 cup Dried radish and dried chili leaves (soaked), 5 stalks Green onion, 3 tbsp Red pepper powder, 2 tbsp Soy sauce, 1 tbsp Garlic, 1/2 tbsp Sugar, 2 tbsp Starch syrup, 1/2 tbsp Sesame seeds, 1/2 tbsp Sesame oil

Instructions

- Make Sauce: Mix red pepper powder, soy sauce, garlic, sugar, and starch syrup.
 - Prep Ingredients: Clean the soaked radish and chili leaves, and cut green onions into 3cm lengths.
 - Mix: Combine radish, leaves, and green onion with the sauce and massage until seasoned.
 - Finish: Add sesame oil and sesame seeds and toss.
-

蘿蔔乾醬菜

材料 蘿蔔乾與辣椒葉(泡發) 1杯, 青蔥 5根, 辣椒粉 3大勺, 醬油 2大勺, 蒜末 1大勺, 糖 1/2大勺, 水飴 2大勺, 芝麻 1/2大勺, 香油 1/2大勺

烹調步驟

- 製作醬料：將辣椒粉、醬油、蒜末、糖、水飴混合均勻。
 - 準備食材：處理泡發的蘿蔔乾與辣椒葉，青蔥切成 3cm 長段。
 - 拌勻：將蘿蔔乾、辣椒葉、青蔥混合，加入醬料抓揉入味。
 - 完成：加入香油與芝麻拌勻即可。
-

萝卜干酱菜

材料 萝卜干与辣椒叶(泡发) 1杯, 青葱 5根, 辣椒粉 3大勺, 酱油 2大勺, 蒜末 1大勺, 糖 1/2大勺, 水飴 2大勺, 芝麻 1/2大勺, 香油 1/2大勺

烹調步驟

- 制作醬料：將辣椒粉、醬油、蒜末、糖、水飴混合均勻。
 - 准备食材：处理泡发的萝卜干与辣椒叶，青葱切成 3cm 长段。
 - 拌勻：將萝卜干、辣椒叶、青葱混合，加入醬料抓揉入味。
 - 完成：加入香油与芝麻拌勻即可。
-

切り干し大根の漬物

材料 切り干し大根と唐辛子の葉(戻したもの) 1カップ, 青ねぎ 5本, 粉唐辛子 大さじ3, 醤油 大さじ2, にんにく 大さじ1, 砂糖 大さじ1/2, 水飴 大さじ2, 白ごま 大さじ1/2, ごま油 大さじ1/2

作り方

- タレ作り：粉唐辛子、醤油、にんにく、砂糖、水飴を混ぜ合わせる。
 - 材料の準備：戻した切り干し大根と唐辛子の葉を下処理し、青ねぎは3cmの長さに切る。
 - 和える：切り干し大根、唐辛子の葉、青ねぎを混ぜ、タレを加えてよく揉み込む。
 - 仕上げ：ごま油と白ごまを加えて和える。
-

Eingelegter getrockneter Rettich

Zutaten 1 Tasse getrockneter Rettich und Chiliblätter (eingeweicht), 5 Frühlingszwiebeln, 3 EL Chilipulver, 2 EL Sojasauce, 1 EL Knoblauch, 1/2 EL Zucker, 2 EL Stärkesirup, 1/2 EL Sesam, 1/2 EL Sesamöl

Zubereitung

- Sauce machen: Chilipulver, Sojasauce, Knoblauch, Zucker und Stärkesirup mischen.
 - Zutaten vorbereiten: Eingeweichten Rettich und Chiliblätter säubern, Frühlingszwiebeln in 3cm Stücke schneiden.
 - Mischen: Rettich, Blätter und Frühlingszwiebeln mit der Sauce vermengen und einmassieren.
 - Finish: Sesamöl und Sesam hinzufügen und unterheben.
-

Pickle de radis séché

Ingrédients 1 tasse Radis séché et feuilles de piment (réhydratés), 5 oignons verts, 3 c.à.s Poudre de piment, 2 c.à.s Sauce soja, 1 c.à.s Ail, 1/2 c.à.s Sucre, 2 c.à.s Sirop d'amidon, 1/2 c.à.s Graines de sésame, 1/2 c.à.s Huile de sésame

Préparation

- Faire la sauce: Mélangez la poudre de piment, la sauce soja, l'ail, le sucre et le sirop d'amidon.
- Préparer les ingrédients: Nettoyez le radis et les feuilles de piment réhydratés,

coupez les oignons verts en morceaux de 3cm.

- Mélanger: Combinez le radis, les feuilles et les oignons verts avec la sauce et massez bien.
 - Finition: Ajoutez l'huile de sésame et les graines de sésame et mélangez.
-

Encurtido de rábano seco

Ingredientes 1 taza Rábano seco y hojas de chile (hidratados), 5 cebolletas, 3 cdas Chile en polvo, 2 cdas Salsa de soja, 1 cda Ajo, 1/2 cda Azúcar, 2 cdas Sirope de almidón, 1/2 cda Sésamo, 1/2 cda Aceite de sésamo

Preparación

- Hacer la salsa: Mezcle el chile en polvo, la salsa de soja, el ajo, el azúcar y el sirope de almidón.
 - Preparar los ingredientes: Limpie el rábano y las hojas de chile hidratados, corte las cebolletas en trozos de 3cm.
 - Mezclar: Combine el rábano, las hojas y las cebolletas con la salsa y masajee bien.
 - Finalizar: Añada el aceite de sésamo y el sésamo y mezcle.
-

Маринованный сушеный редис

Ингредиенты 1 стакан Сушеный редис и листья перца (размоченные), 5 стеблей зеленого лука, 3 ст.л. Порошок чили, 2 ст.л. Соевый соус, 1 ст.л. Чеснок, 1/2 ст.л. Сахар, 2 ст.л. Крахмальный сироп, 1/2 ст.л. Кунжут, 1/2 ст.л. Кунжутное масло

Приготовление

- Приготовление соуса: Смешайте порошок чили, соевый соус, чеснок, сахар и крахмальный сироп.
- Подготовка ингредиентов: Очистите размоченный редис и листья перца, нарежьте зеленый лук кусочками по 3см.
- Смешивание: Соедините редис, листья и лук с соусом и хорошо перемешайте.

- Завершение: Добавьте кунжутное масло и кунжут, перемешайте.

