

辛さんちのキムチ

サンプルレシピ

	レシピの対象 人数	準備する人数
	2	4

材料	分量		人数分の分量	
白菜 2 個	3000	g	6000	g
大根 1 本	800	g	1600	g
長ネギ 1 本	100	g	200	g
葉ネギ 2 束	200	g	400	g
りんご 1 個	250	g	500	g
にんにく 2 球	120	g	240	g
しょうが 1 袋	50	g	100	g
旨味調味料大 1	15	mL	30	mL
あみ塩から	100	g	200	g
カナリエキス	50	mL	100	mL
イワシエキス	50	mL	100	mL
唐辛子	150	g	300	g
水あめ	100	mL	200	mL



作り方

1. 白菜を縦に 6 等分して洗う。白菜の量の 5 % の塩で塩漬けして一晩おく
2. 流水で白菜を塩気を見ながら洗い、ざるに並べて自重で 3 時間ぐらいかけて水気をきる
3. 大根、長ネギ、葉ネギ、りんごは短冊きり、にんにく、しょうがはすり下ろす
4. 白菜以外の全てを混ぜ合わせて乾いた白菜に葉の一枚ずつに塗っていく
5. 漬物容器に隙間のないように並べて余ったヤンニョムをすべてのせて密閉する
6. 常温に 2 4 時間おいたら後は冷蔵庫で熟成させる。