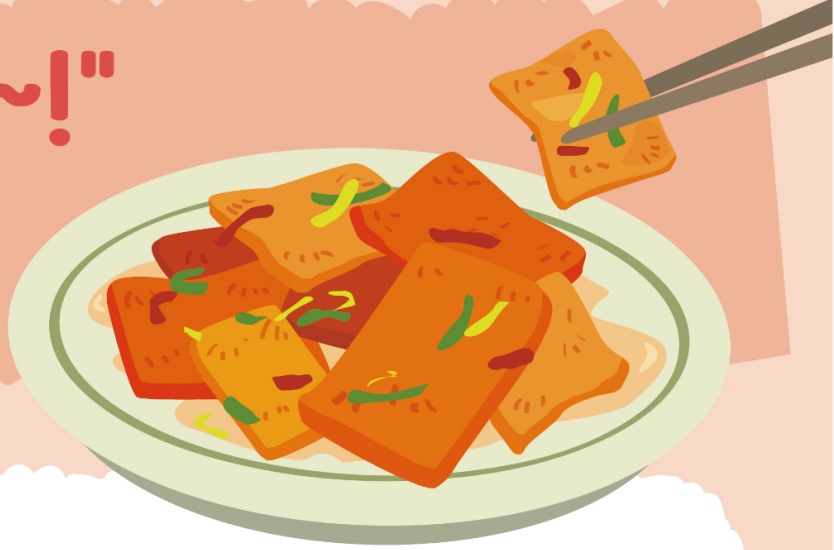


"맵지 않아요~!" 유아 짹두기



주재료	큰 무 1/4개, 굵은 소금 1작은 술, 실부추 조금, 쪽파 조금
chap쌀풀	chap쌀가루 1큰술, 물 50ml
채수	사과 반개, 대파 7cm, 다시마 5x5cm 1장, 양파 15g(소량), 물 150ml
양념재료	채수 끓여 거른 것, 마늘 1톨, 새우젓 1큰술, 사과 1/4개, 빨간 파프리카 1개, 매실청 1.5큰술

1. 무를 얇고 작게 썬 후 불에 넣고 굵은소금을 뿌려 섞은 후 채를 바쳐 랍을 씌워 2시간 이상 냉장고에서 재운다.
2. 물에 chap쌀가루를 넣고, 잘 섞은 후 끓여 걸죽해 지면 찬물에 식힌다.
3. 채수재료를 냄비에 넣어 10분 이상 불린 후 팔팔 끓여 건더기를 거르고 채수를 완성한다.
4. 믹서기에 완성된 채수와 양념재료를 넣고 곱게 간다.
5. 절인 물에 생긴 물을 버리고, chap쌀풀과 양념재료를 넣어 버무린다.
6. 쪽파와 실부추는 작게 썰어 살살 섞는다.
7. 실온에 한나절 두었다가 냉장고에 숙성시킨 뒤 먹는다.



TIP! 매워서 김치를 못 먹는 우리 아이. 유아 짹두기가 익숙해지면, 고춧가루를 조금씩 추가해서 매운맛에 조금은 익숙해 지도록 도와주세요!