

Japchae – Koreaanse noedels met rund

De Koreaanse klassieker Japchae maak je met dangmyeon. Dangmyeon zijn Koreaanse zoete aardappelnoedels, gemaakt van zoete-aardappelzetmeel, daardoor hebben ze een taaie textuur en een lichtzoete smaak.

2 PERSONEN

⌚ 90 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 g dangmyeon*
-  200 g runderreepjes
-  4 tenen knoflook, fijngesneden
-  3 el sojasaus
-  1¼ tl fijne suiker
-  2 el plantaardige olie + extra 2 tl
-  50 g wilde spinazie, goed gewassen, stelen verwijderd en bladeren grof gehakt
-  50 g shiitake, in dunne plakjes
-  ½ grote wortel, in dunne reepjes
-  1¾ tl mirin
-  ¾ tl bruine suiker
-  ½ tl glucosesiroop of honing
-  ½ el sesamololie
-  geroosterd sesamzaad, voor erover



ZO MAAK JE HET:

1. Doe de noedels in een grote kom en overgiet met ruim warm water.
2. Laat ± 1 uur weken.
3. Doe de runderreepjes in een kom en meng met de knoflook, 2 el sojasaus en suiker.
4. Laat ± 1 uur marineren.
5. Verhit de 2 el olie in een grote wok op middelhoog vuur.
6. Bak het rundvlees, regelmatig roerend, ± 2 minuten, of tot het bruin is.
7. Voeg de spinazie, shiitake en wortel toe en roerbak gedurende 2-3 minuten of tot de groenten net gaar zijn maar nog wel bite hebben.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Meng de resterende 2 el sojasaus, mirin, suiker, glucosesiroop of honing en 1 tl extra olie in een middelgrote pan met 65 ml water.
10. Breng aan de kook op middelhoog vuur.
11. Giet de noedels af en voeg ze toe aan de pan.
12. Kook, terwijl je constant roert, gedurende ± 2 minuten of tot alle vloeistof is opgenomen.
13. Haal van het vuur.
14. Voeg sesamololie toe en breng op smaak met peper en zout.
15. Meng het rundvlees en de groenten door de noedels.
16. Verdeel over borden en bestrooi met sesamzaad.

* Dangmyeon, zijn Koreaanse noedels gemaakt van zoete-aardappelzetmeel: stevig, licht elastisch en nemen smaak fantastisch op. In geval van nood kun je dangmyeon vervangen door rijstnoedels, maar dan mis je wel de typische bite en smaak die japchae zo herkenbaar maken.

BRON: deliciousmagazine.nl