



## Japchae - Koreaanse zoete aardappel noodles (dangmyeon)

Een Koreaanse wok van zoete aardappel noodles. Met lekker veel groenten en kortgebakken biefstuk.

### 2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

#### voor de marinade

- 🇰🇷 ½ teentje knoflook
- 🇰🇷 1½ tl mirin
- 🇰🇷 3 el donkere sojasaus
- 🇰🇷 1 el sesamololie
- 🇰🇷 1 el sesamzaadjes

#### voor de japchae

- 🇰🇷 200 g biefstuk
- 🇰🇷 peper en zout
- 🇰🇷 100 g shiitake
- 🇰🇷 125 g dangmyeon zoete aardappel noedels
- 🇰🇷 scheutje zonnebloemolie
- 🇰🇷 ½ winterpeen
- 🇰🇷 ½ rode paprika
- 🇰🇷 100 g spinazie
- 🇰🇷 2 lente uitjes
- 🇰🇷 1 ei

**MATERIAAL:** wok

### ZO MAAK JE HET:

#### Marinade

1. Maak de knoflook schoon en pers deze uit.
2. Mix dit door de rest van de ingrediënten voor de marinade.
3. Doe de helft van de marinade in een kommetje om de biefstuk in te marineren.
4. Houd de rest in een aparte kom.

#### Biefstuk marineren

5. Snijd de biefstuk in dunne reepjes en kruid rondom met wat peper en zout.
6. Snijd ook de shiitake in dunne plakjes.
7. Roer dit samen met de biefstuk door de marinade heen (en houd dus de andere helft apart)

#### Japchae

8. Bereid de dangmyeon noodles volgens de bereidingswijze op de verpakking.
9. Maak de wortel schoon, en snijd in dunne reepjes van zo'n 5 cm lang.
10. Maak ook de paprika schoon en snijd in even grote reepjes als de wortel.
11. Doe dit ook met de lente ui.
12. Zet een pan kokend licht gezouten kokend water op en blancheer hier de spinazie 30 seconden in.
13. Verhit de zonnebloemolie in een grote wok en bak hier de wortelreepjes 4 minuten in.
14. Voeg vervolgens de paprika toe, bak deze ook 2 minuten mee.
15. Voeg dan de lente ui toe en bak nog 1 minuut.
16. Voeg dan de noodles toe, samen met 1 el van de achtergehouden marinade en wok even mee op hoog vuur.
17. Doe alles over in een aparte kom.
18. Knijp de spinazie goed uit en voeg ook toe aan de kom.
19. Roer er nog 1 eetlepel van de marinade doorheen.
20. Verhit opnieuw een scheutje zonnebloemolie en bak hier de shiitake en biefstuk op hoog vuur in een paar minuten nét gaar.
21. De biefstuk mag nog rood zijn van binnen!
22. Doe dit ook bij de noodles in de kom en probeer alles warm te houden.
23. Kluts het ei en bak hier een heel plat omeletje van (2 minuten aan elke kant).
24. Snijd in dunne reepjes.
25. Verdeel de japchae over de kommen en garneer met de ei-reepjes.

**BRON:** [eviekookt.nl](http://eviekookt.nl)

