



Jjajangmyeon - Koreaanse noedels met buikspek en groenten

Jjajangmyeon (spreek uit als tja-djang-mjôn) is al tientallen jaren een klassieker uit de Chinees-Koreaanse keuken. Maar in Nederland is het, ondanks de grote populariteit van de Koreaanse keuken, nog vrijwel onbekend. Hoog tijd dus om je kennis te laten maken met dit verslavend lekkere recept. En je zou het misschien níét verwachten, maar makkelijk is het ook.

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 el olie
-  250 g buikspek of speklappen
-  150 g radijs, in blokjes
-  150 g courgette, in blokjes
-  150 gram aardappel, in blokjes
-  1 grote ui, in grove stukken
-  40 g chunjang*
-  280 ml water
-  1 el maïzena
-  ½ tl sesamolie
-  50 g komkommer
-  200 g noedels

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 el olie in een wok en wok het buikspek ongeveer 5 minuten tot het goudbruin en krokant is.
2. Giet een deel van het vet af, anders wordt de jjajangmyeon te vettig.
3. Bewaar het vet in een afgesloten bakje en gebruik voor een ander recept, lekker in ramen bijvoorbeeld.
4. Voeg de radijs toe en bak deze 1 minuut mee.
5. Doe daarna de ui, courgette en aardappel in de wok en bak 5 minuten mee.
6. Maak een kuiltje in het midden van de wok, verhit hierin nog ½ el olie en doe de zwarte bonenpasta (chunjang) in de wok.
7. Bak de pasta 1 minuut in de hete olie, om van de bitterheid af te komen, en hussel daarna alle ingrediënten door elkaar.
8. Voeg na 2 minuten 250 ml water toe en breng de saus aan de kook.
9. Laat vervolgens ongeveer 10 minuten koken tot de radijs en aardappel gaar zijn.
10. Maak ondertussen een mengsel van 1 el maïzena en 2 el water en giet dit bij de saus.
11. Roer de jjajangmyeon tot de saus is ingedikt en maak het af met ½ tl sesamolie.
12. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en snijd de komkommer in dunne reepjes.
13. Verdeel vervolgens de noedels over de kommen en schep de saus eroverheen.
14. Serveer de jjajangmyeon met de komkommerreepjes.

* Chunjang is Koreaanse zwarte bonen saus, o.a. te koop als Lee Kum Kee Black Bean Sauce

TIP: Liever rijst? Maak dan eens jjajangbap. In Korea duiden ze noedeltgerechten aan met myeon op het eind en rijstgerechten met bap. Wie zegt dat eten niet leerzaam is...

BRON: culy.nl

