



Koreaanse keuken

Koreaanse japchae - zoete aardappel-noedels met biefstuk

Japchae betekent letterlijk 'gemengde groenten'. Het werd eigenlijk alleen geserveerd tijdens feestelijke gelegenheden. Je vond het op bruiloften, verjaardagen en feestdagen.

2 PERSONEN

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de japchae

-  1 sjalot, in ringen gesneden
-  1 medium grote wortel, grof geraspt
-  3 bosuien, in plakjes gesneden
-  200 g biefstuk, op kamertemperatuur
-  7 gedroogde shiitake paddenstoelen
-  100 g verse spinazie
-  100 g dangmyeon*
-  sesamzaadjes
-  zout
-  zonnebloemolie

voor de marinade

-  4 el sojasaus
-  4 el sesamololie
-  1 el kristalsuiker
-  ½ tl ve-tsin (msg)

MATERIAAL: koekenpannen

ZO MAAK JE HET:

1. Leg de gedroogde shiitakes in heet water en zorg ervoor dat ze helemaal onder water staan.
2. Laat idealiter 2 uur staan, maar ten minste 30 minuten.
3. Meng alle ingrediënten voor de marinade door elkaar heen.
4. Zorg ervoor dat de suiker helemaal is opgelost.
5. Kook de Koreaanse noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en spoel af met koud water.
6. Laat het kookvocht in de pan zitten.
7. Snijd de geweekte shiitake in plakken.
8. Bak alle groenten behalve de spinazie in een koekenpan in een beetje zonnebloemolie op hoog vuur tot ze gaar zijn, maar nog wel knapperig zijn.
9. Doe dit per groentesoort en leg deze vervolgens opzij voor later.
10. Breng het kookvocht van de pasta opnieuw aan de kook.
11. Kook de spinazie 2 minuten in het water, schep eruit en spoel af onder koud stromend water.
12. Knijp al het vocht uit de spinazie en vorm tot een bal.
13. Snijd in dunne reepjes.
14. Mix alle groentes, de marinade en de noedels door elkaar heen in de koekenpan.
15. Verwarm een andere koekenpan met een klein beetje zonnebloemolie.
16. Bak de biefstuk 2 minuten per kant in de gloeiend hete pan.
17. Haal uit de pan en laat 5 minuten rusten.
18. Snijd in plakjes en bestrooi met zout.
19. Leg de japchae op een bord en bestrooi royaal met sesamzaadjes.
20. Verdeel de plakjes biefstuk over het gerecht heen.

* Dangmyeon zijn zoete aardappel-noedels die koop je bij de toko of bestel je gemakkelijk online. De vermicelli is gedroogd en doorzichtig en te gebruiken voor allerlei Koreaanse recepten. Je kunt voor dit recept ook wat dikkere glasnoedels gebruiken die qua textuur het dichtst in de buurt van de zoete aardappel-noedels komen.

BRON: culy.nl

