



Koreaanse Japaguri - Ram-Don Noedels

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇰🇷 ½ ui
- 🇰🇷 scheutje zonnebloemolie
- 🇰🇷 2 teentjes knoflook
- 🇰🇷 2 lente uitjes
- 🇰🇷 ¼ Chinese kool of een kleintje
- 🇰🇷 1½ el Koreaanse zwarte bonenpasta
- 🇰🇷 ½ el gochujang
- 🇰🇷 1 el suiker
- 🇰🇷 ½ el oestersaus
- 🇰🇷 100 ml gamba- of visbouillon
- 🇰🇷 ½ el maïzena
- 🇰🇷 150 g dikke noedels, naar keuze
- 🇰🇷 150 g steak, op kamertemperatuur
- 🇰🇷 peper en zout
- 🇰🇷 scheutje zonnebloemolie

voor de garnering

- 🇰🇷 kimchi
- 🇰🇷 gochugaru
- 🇰🇷 2 eidooiers (optioneel)

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de ui schoon en snipper deze.
2. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een grote wok en fruit hier de uitjes in aan totdat ze mooi zacht zijn.
3. Maak de lente uitjes schoon en snijd ze in ringetjes.
4. Houd wat achter voor de garnering en voeg de rest toe aan de pan.
5. Bak een minuut of 2 mee zodat net het scherpe randje er vanaf gaat.
6. Maak ondertussen de Chinese kool schoon en snijd de helft van de kool in reepjes.
7. De rest gebruik je niet.
8. Voeg de reepjes kool toe aan de pan en wok op hoog vuur een paar minuutjes mee.
9. Maak de knoflook schoon en snipper deze ook.
10. Voeg toe aan de pan en bak nog een minuutje mee.
11. Voeg vervolgens de Koreaanse zwarte bonenpasta, gochujang, suiker, oestersaus en bouillon toe.
12. Roer goed door elkaar.
13. Kook dan de noedels volgens de bereidingswijze op de verpakking.
14. Snijd de steak in dunne reepjes en breng op smaak met peper en zout.
15. Verhit een scheutje olie in een gietijzeren of koekenpan en bak de steakreepjes heel kort zodat ze net zijn dichtgeschroeid.
16. Roer de maïzena los met een beetje koud water en roer dit door de saus in de pan.
17. Wacht totdat de saus wat is ingedikt en mooi glanst.
18. Voeg dan de steak en noedels toe en roer goed door elkaar.
19. Verdeel de noedels over de borden en garneer met de achtergehouden lente uitjes, de kimchi, gochugaru en een eidooier.
20. Roer de eidooier voordat je gaat eten even kort door de noedels heen, zo worden ze extra smeuïg!

TIP: Wil je liever geen rauw ei eten, dan kun je de eidooier weglaten of je kunt 'm vervangen door een gebakken spiegelei.

BRON: eviekookt.nl

