



Koreaanse noedels met gefrituurd buikspek

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de Koreaanse black bean noodles

-  scheutje zonnebloemolie
-  ½ ui
-  2 lente uitjes
-  1 cm sgember
-  2 teentjes knoflook
-  1½ el chunjang*
-  0½ tl gochujang
-  ½ tl suiker
-  ½ kopje water
-  ½ pakje woknoedels

voor het gefrituurd buikspek

-  250 g dikke speklappen
-  1 el maïzena
-  1½ el bloem
-  zonnebloemolie om in te frituren

voor de garnering

-  extra lente ui
-  sesamzaadjes

MATERIAAL: wok, vergiet met keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

Koreaanse noedels

1. Maak de ui schoon en snipper deze.
2. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een grote wok en fruit hier de ui in aan.
3. Maak ondertussen de lente uitjes schoon en snijd deze in ringetjes.
4. Voeg bij de uien toe en bak ook even kort mee.
5. Maak vervolgens de gember en de knoflook schoon.
6. Rasp de gember en snipper de knoflook.
7. Voeg beiden toe aan de uien in de pan en bak nog een minuut of 2 mee.
8. Voeg vervolgens de zwarte bonenpasta toe, samen met de gochujang, suiker en ½ kopje water.
9. Roer goed door totdat je een mooie dikke saus hebt.
10. Doe het deksel op de pan en houd op laag vuur warm.

Gefrituurd buikspek

11. Verwarm een grote hoeveelheid zonnebloemolie in de wok tot 180°C om het buikspek in te frituren.
12. Snijd de speklappen in hapklare stukjes en dep goed droog.
13. Meng de speklapjes met de bloem en maïzena en roer goed door totdat de speklapjes helemaal bedekt zijn.
14. Frituur het spek, eventueel in porties, mooi goudbruin en knapperig.
15. Laat uitlekker in een vergiet bekleed met keukenpapier.

Koreaanse noedels

16. Bereid de woknoedels volgens de bereidingswijze op de verpakking.
17. Roer de noedels en het gefrituurd spek goed door de saus en verwarm even mee.
18. Bestrooi vervolgens met wat extra ringetjes lente ui en wat witte sesamzaadjes.

TIP: Lekker met een gebakken eitje en wat plakjes komkommer!

* Chunjang is een Koreaanse zwarte bonenpasta

BRON: eviekookt.nl

