



Hoofdgerechten

Bijgerechten

## Japchae

**Voor 4 personen.**

### Ingrediënten

1 shiitake (groot en gedroogd)  
2 lookteentjes (geperst)  
1 eetlepel suiker  
2 theelepels suiker  
2 eetlepels sojasaus  
1 theelepel sojasaus  
2 eetlepels sesamololie  
1 eetlepel sesamzaad (geroosterd)  
1 ei (groot)  
110 gram spinazie  
110 gram noedels (glasnoedels of dangmyeon)  
2 stengels lente-uitjes  
1 ui  
5 witte champignons  
1 wortel  
1/2 rode paprika  
peper  
zout  
zonnebloemolie  
110 gram biefstuk (optioneel)

Een van de meest geliefde gerechten in Korea? Dit hartig noedelgerecht van zoete aardappelnoedels met groenten. Heerlijk als gerecht op zich (veggie of met gemarineerde biefstukreepjes), maar ook als bijgerecht bij een stukje BBQ-vlees!

### Bereidingswijze

Leg de gedroogde shiitake in warm water voor 2 à 3u en snij vervolgens in dunne reepjes. Indien je er vlees bij wil, snij ondertussen het vlees in dunne strips van 7,5cm op ± 0,5cm. Voeg het vlees samen met de gesneden shiitake toe aan een kom met 1 teentje geperste look, 1tl suiker, 1/4tl gemalen zwarte peper, 2tl sojasaus en 1tl geroosterde sesamololie. Meng, dek af en bewaar in de koelkast.

Scheid het ei en meng het eigeel met een snuifje zout met een vork. Voeg 1tl olie toe aan een pan, vet 'm in en veeg de overige olie weg met keukenpapier. Zet het vuur af, voeg het eigeelmengsel toe en draai de pan zodat het zich dun uitspreidt. Gebruik de overige hitte van de pan om het 1min te bakken, draai 'm om en bak nog

1min. Laat afkoelen en snij in dunne reepjes.

Kook water en blancheer de spinazie voor 30sec tot 1min. Haal de spinazie uit de pot en laat het water koken. Spoel de spinazie af met koud water en pers het overige water eruit. Snij enkele keren fijn met een schaar en meng in een kom met 1tl sojasaus en 1tl sesamololie.

Kook de noedels afgedekt in het spinaziewater voor 1 minuut, meng ze los met een houten lepel en bedek terug om nog verder te koken volgens de instructies van de verpakking, tot zacht. Laat ze uitlekken, snij ze enkele keren met een keukenschaar en voeg ze toe in een kom met 2tl sesamololie, 1tl sojasaus en 1tl suiker. Meng grondig.

Snij je lente-ui in stukken van ±5cm, de wortel en rode paprika in julienne en de champignons en ui in fijne plakjes.

Warm een pan op mediumhoog vuur, vet in met 2el olie en bak de ui en lente-ui met wat zout voor zo'n 2 minuten. Voeg ze toe aan de kom met noedels.

Warm de pan terug op, vet in met 2el olie en bak de champignons met wat zout voor 2 minuten. Voeg deze ook toe aan de kom met noedels.

Herhaal met 1el olie voor de wortel gedurende 20 seconden en voeg de paprika erbij gedurende 20 seconden extra. Voeg beide ook toe aan de kom met noedels. Bak ook het vlees- en shiitakemengsel voor enkele minuten met 2el olie tot het vlees niet meer roze is en de shiitake zacht en glazig. Voeg ze ook toe aan de noedelkom.

Voeg de spinazie toe aan de noedelkom, samen met 1 teentje geperste look, 1el sojasaus, 1el suiker, 1/2tl gemalen peper en 2tl sesamololie. Meng alles voorzichtig, maar grondig. Voeg de sliertjes ei en 1el sesamzaadjes toe en serveer op een groot bord om te delen.

**Tip:** voor de 100% Koreaanse ervaring, maak het gerecht met dangmyeon; dit zijn noedels gemaakt van zoete aardappel.

Je kan de japchae klaarmaken met vlees als maaltijd of het vlees eruit laten en 'm serveren als bijgerecht bij een Korean BBQ.

