



Japchae (Koreaanse glasnoedels met groenten)

Zoete aardappelnoedels geroerbakt met een regenboog aan groenten en rundvlees. Een klassiek feestgerecht met een zijdezachte beet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 250 gr glasnoedels (dangmyeon, zoete-aardappelzetmeel)
- 250 gr rundvlees (in fijne reepjes)
- 1 wortel (in reepjes)
- 1 rode paprika (in reepjes)
- 150 gr spinazie
- 1 ui (in halve ringen)

150 gr champignons (in plakjes)

6 el sojasaus

3 el sesamolie

2 el bruine suiker

2 teentjes knoflook (geperst)

2 el geroosterde sesamzaadjes

2 el zonnebloemolie

Bereidingswijze

1. Kook de glasnoedels 6 à 7 minuten beetgaar, spoel koud en knip ze wat korter met een schaar.
 2. Bak het rundvlees in wat olie met 1 el sojasaus en de knoflook, tot net gaar. Zet apart.
 3. Bak de ui, wortel, paprika en champignons in porties kort en knapperig. Blancheer de spinazie apart.
 4. Meng in een grote pan de noedels met sojasaus, sesamolie en suiker en warm 2 minuten door.
 5. Schep het vlees en alle groenten erdoor en meng goed op zacht vuur.
 6. Werk af met de sesamzaadjes en dien lauw of op kamertemperatuur op.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)