



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 eetlepel sojasaus
3 eetlepel sesamolie
2 eetlepel bruine suiker
2 teentjes knoflook (geperst)
2 eetlepel geroosterde sesamzaadjes
2 eetlepel 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 eetlepel 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