



## Jjajangmyeon (Koreaanse noedels in zwarte bonensaus)

*Dikke noedels overgoten met een rijke, donkere saus van gebakken zwarte bonenpasta, varkensvlees en groenten. Een geliefde Koreaans-Chinese comfortklassieker.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	3	Hoofdgerecht

### Ingrediënten

- 400 gr dikke tarwenoedels (udon of jjajang-noedels)
- 250 gr varkensvlees, in blokjes
- 4 el chunjang (Koreaanse zwarte bonenpasta)
- 1 grote ui, in blokjes
- 1 courgette, in blokjes
- 1 aardappel, in blokjes

150 gr witte kool, in stukken  
2 el zonnebloemolie  
1 el suiker  
1 el sesamololie  
2 el maïzena aangelengd met 4 el water  
400 ml water of bouillon  
1 komkommer, in fijne reepjes om te garneren

## Bereidingswijze

---

1. Verhit 1 eetlepel olie in een pan en bak de chunjang op zacht vuur 2 minuten tot ze minder bitter ruikt; schep uit de pan.
2. Verhit de rest van de olie en bak het varkensvlees rondom bruin.
3. Voeg de ui, aardappel, courgette en kool toe en bak 4 tot 5 minuten tot ze wat zachter worden.
4. Roer de gebakken bonenpasta en de suiker erdoor.
5. Giet het water of de bouillon erbij en laat 10 minuten zachtjes sudderen tot de groenten gaar zijn.
6. Bind de saus met het maïzenapapje tot ze dik en glanzend is en roer de sesamololie erdoor.
7. Kook ondertussen de noedels beetgaar, giet af en verdeel over diepe kommen.
8. Schep de warme zwarte bonensaus royaal over de noedels.
9. Garneer met fijne reepjes komkommer en dien meteen op.

---

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