



Japchae met tijgergarnalen

en gewokte champignons met noedels



20-30min



2 personen

De naam 'japchae' betekent letterlijk "mengsel van groenten". De eerste versie van dit gerecht werd ooit zonder vlees, vis of noedels aan de Koreaanse koning gepresenteerd. Hij was zo onder de indruk dat de bedenker per direct promotie kreeg. Sindsdien is geen enkel Koreaans feestje compleet zonder een bord japchae. Aan onze vrije interpretatie hebben we champignons en tijgergarnalen toegevoegd.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x champignons
- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 1 bosui
- 250g noedels ¹
- 1x tijgergarnalen ²
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 1 zakje witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- azijn
- zout
- honing
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- grote kookpan
- keukenrasp
- vergiet
- dunschiller

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 690kcal, vet 16.3g, koolhydraten 86.0g, eiwit 45.0g



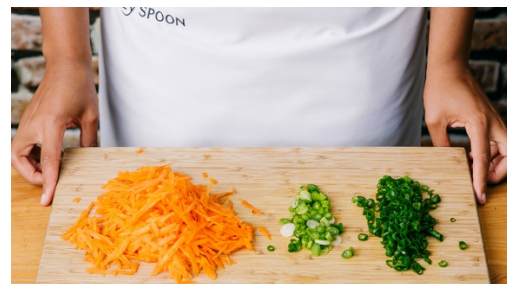
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Schrob evt. de **champignons** schoon en snijd ze in plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in smalle reepjes.



4. Groenten bakken

Verhit 1-2el olie in een wok of grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **knoflook**, **wortel**, **champignons**, **paprika** en **witte bosuiringen** 5-6min. De **groenten** mogen hier en daar wat aanbakken. Voeg dan de **tijgergarnalen** toe en bak ze 2-3min mee tot ze roze zijn. Meng 2el azijn (bij voorkeur rijstwijnazijn) met 1el suiker in een kommetje.



2. Bosui en wortel snijden

Schil de **wortel** en rasp hem grof. Snijd het **groen** en het **wit van de bosui** gescheiden van elkaar in dunne ringen.



5. Japchae maken

Voeg het **azijnmengsel** samen met de **sojasaus** en 1-2tl suiker of honing toe en schraap eventuele **aangekoekte groenten** los. Voor *koude japchae*: neem de groentepan van het vuur en roer de **noedels** door de **roerbak**. Liever *warme japchae*? Voeg de **noedels** toe en verwarm ze al af en toe roerend in 1-2min op middelhoog vuur op.



3. Noedels koken

Voeg **2/3e van de noedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 3-5min bijna gaar. Gebruik meer **noedels** bij grotere trek. Giet de **noedels** in een vergiet af en spoel ze om met koud water.



6. Serveren

Serveer de **japchae** in kommen en besprenkel met de **sesamololie**. Bestrooi met het **sesamzaad** en de **groene bosuiringen**.