

# MARLEY SPOON



## Japchae met tijgergarnalen

en gewokte champignons met noedels



ca. 20min



2 personen

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



## Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x champignonplakjes
- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 1 bosui
- 250g noedels <sup>1</sup>
- 1x tijgergarnalen <sup>2</sup>
- 1 zakje sojasaus <sup>1,6</sup>
- 1 zakje witte sesam <sup>11</sup>
- 1 sachet sesamolie <sup>11</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- suiker
- peper en zout

## Kookgerei

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

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameeljk 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 647.0kcal, vet 14.8g, eiwit 39.6g, koolhydraten 85.2g



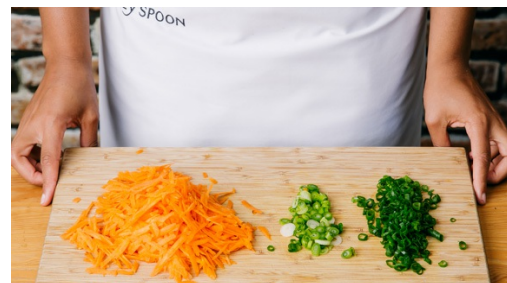
### 1. Ingrediënten voorbereiden

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. Neem de **champignonplakjes** uit de verpakking. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in smalle reepjes.



### 4. Groenten bakken

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



### 2. Bosui en wortel snijden

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



### 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

Verdeel de **japchae** over de kommen en besprenkel met de **sesamolie**. Bestrooi met het **sesamzaad** en de **groene bosuiringen**.