ASIATISKT

Japchae - koreansk nudelrätt

Kock: **Karin Walker** Tid: **25 min** Portioner: **4**

25

En superenkel nudelrätt som kan ätas både varm och kall.

Den här rätten lagade jag och några matvänner på beställning en sommardag till 80 personer i vackra Haverö. I orginalet ska det inte vara någon syra i såsen men jag älskar citron så det pressade jag i ändå och de koreanska gästerna gjorde tummen upp trots det ;-) Vill man inte ha den vegetarisk så woka kyckling eller kött och blanda med nudlarna!

INGREDIENSER

200 g ris- eller glasnudlar
1 liten purjolök
1 morot
1 paprika
200 g färska champinjoner
100 g bladspenat
Sås
4 msk japansk soja
1 msk sesamolja

2 msk farinsocker
2 msk citronsaft
3 klyftor vitlök
2 msk rostade sesamfrön
neutral olja till stekning

Gott tillbehör:
gochujang (koreansk chilipasta)
sriracha eller sambal oelek

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda först ihop såsen och rosta 2 msk sesamfrön i en torr stekpanna.
2. Strimla alla grönsakerna fint, ja utom spenaten då.
3. Koka nudlarna enligt förpackningen, spola dem snabbt i kallt vatten, lägg tillbaka dem i kastrullen och blanda runt med det mesta av såsen.
4. Woka grönsakerna hett och snabbt i omgångar, allra sist och snabbast spenaten. Lägg grönsakerna efter hand tillsammans med nudlarna.
5. Häll upp allt på ett stort serveringsfat, ringla över resten av såsen och strö över rostade sesamfrön. Mumsa och njut!