



ASIATISKT

Japchae - koreansk nudelrätt

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

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 originalet 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!