



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Japchae - Soyamarinerte eggenudler med grønnsaker, sesamfrø og reker

Ristede sesamfrø

2 pakker sesamfrø

Nudler og grønnsaker

125 g eggenudler

1 stk gulrot

1 stk purre

1 stk pak choy

100 g shiitakesopp

1 pakke kinesisk wok- og dippsaus

Topping

100 g reker

1 stk rød chili

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Ristede sesamfrø:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme. Rist sesamfrøene i pannen i omtrent 2 minutter, til de får en nøttebrun farge.
- 2. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 3. Grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten i strimler eller tynne skiver. Kutt purreløken i to på langs og skyll den godt innvendig. Kutt den deretter i skiver. Skyll og kutt pak choyen i tynne skiver. Kutt soppen i mindre biter.
- 4. Grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gulrøttene, purreløken, og soppen i omtrent 5 minutter. Krydre med litt salt. Ha det over i en serveringsskål.
- 5. Nudler og grønnsaker:** Ha de ferdigkokte nudlene i skålen med grønnsakene, og bland inn pak choyen, den kinesiske wok- og dippsausen og halvparten av de ristede sesamfrøene.
- 6. Topping:** Hell av laken fra rekene. Skyll og finhakk ønsket mengde av chilien. Vend rekene og chilien inn med nudlene og grønnsakene. Topp retten med resten av sesamfrøene.