



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

**Limeaioli**  
½-1 pakke aioli  
1 stk lime

**Topping**  
100 g reker  
1 stk rød chili

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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. Limeaioli:** Ha aiolien i en skål og smak til med limesaft. Kutt resten av limen i båter og server til retten.
- 4. 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 strimler. Kutt soppen i mindre biter.
- 5. 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.
- 6. 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.
- 7. 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.



**TIPS!**

Smak til aiolien med finhakked chili.