



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Japchae - sojamarinerade äggnudlar med grönsaker, sesamfrön och räkor

Nudlar och grönsaker

Äggnudlar 1 förp
Morot 1 st
Röd paprika 1 st
Gul lök 1 st
Pak choy 1 st
Shiitake 100 g
🏠 Neutral olja
🏠 Salt

Till servering

Sesamfrön ½ förp
Räkor 1 förp
Röd chili ½-1 st

Dressing

Sesamfrön ½ förp
Japansk soja 1 förp
Sesamolja 1 påse
Vitlök 1 klyfta
🏠 Socker 1 msk
🏠 Svartpeppar 1 krm

1. Nudlar: Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola kallt.

2. Till servering: Rosta alla sesamfrön i en torr och het rymlig stekpanna. Lägg på en tallrik och spara stekpannan.

3. Dressing: Blanda japansk soja, socker, sesamolja, pressad vitlök, sesamfrön och nymald svartpeppar i en skål.

4. Grönsaker: Skala morot. Strimla morot, röd paprika, gul lök och pak choy. Skär shiitake i mindre bitar.

5. Hetta upp rikligt med neutral olja i den använda stekpannan. Fräs morot, gul och shiitake ca 5 min. Krydda med lite salt. Lägg allt i en salladsskål.

6. Lägg ner avhållda äggnudlar i salladsskålen tillsammans med röd paprika och pak choy. Tillsätt dressing och blanda väl. Låt gärna allt marineras i ca 5 min.

7. Häll av räkor och strimla röd chili, blanda ner i nudelsalladen. Servera i djupa skålar och toppa med resten av sesamfröna.