

Koreaanse Noedelsalade

Een klassieker uit de Koreaanse keuken, erg populair bij westerlingen en ik snap wel waarom: de sweet potato noodles zijn heerlijk verkoelend en niet melig, de dressing lekker zoet, zout en notig van de suiker, sojasaus en sesamolie. Echt een aanrader.

RECEPT

voor 4 personen

De shii-takes

4 [gedroogde shii-takes](#)

Laat de shiitakes minstens 30 minuten maar liefst veel langer weken in kokend water. Knijp ze daarna uit, snij om het steeltje heen in reepjes. (gooi het steeltje weg)

De noodles

250g [dangmyun](#)

Bereid de noodles volgens de gebruiksaanwijzing, spoel ze koud af, meng met een theelepeltje sesamolie en zet koud weg.



De biefstuk

275g biefstuk

2 teentjes knoflook

2 el [sojasaus](#)

1 el [sesamolie](#)

1 tl suiker

2 tl [mirin](#)

Snij de biefstuk in dunne reepjes en laat samen met de shii-take reepjes 20 minuten of langer marineren

De omelet

2 eieren

Klop de eieren los met een snufje zout en bak er in een koekenpan op matig vuur een dunne omelet van. Rol op en snijd die in dunne plakjes/sliertjes.

De groenten

1-3 wortels

100g spinazie

2 bos-uien

Blancheer de spinazie in 1 minuutje in kokend water, spoel koud af, knijp goed uit en breng op smaak met een snufje zout en wat sesamolie.

Snij de wortel en de lente-ui in julienne reepjes. (2x2 mm)

(Puntpaprika is ook lekker als je die in huis hebt)

Het groentensausje

2 el [sojasaus](#)

1 el suiker

1 teentje knoflook, geperst

Het wokken

Bak het biefstuk & shii-take mengsel kort op niet te hoog vuur. Haal het mengsel even uit de pan en bak nu het groentenmengsel in dezelfde pan. Voeg het groenten-sausje toe en laat even sudderen en indikken. Als de groentenreepjes enigzins gaar en bruin zijn doe je de biefstuk & shiitake er weer bij. Besprenkel met wat druppeltjes sesamolie.

De assemblage

Meng de koude noedels met het vlees-shiitake-groentenprutje.

Leg de omeletreepjes erop.

Garneer met wat geroosterde [sesamzaadjes](#).

(of die kant-en-klare [zwarte sesamzaadjes met een rookmaakje](#))

Tip: die vierkantige, geplakte biefstukjes uit de diepvries van de supermarkt zijn zeer geschikt om mee te wokken. Niet taai en makkelijk in uniforme reepjes te snijden. Zeker als ze nog een klein beetje bevroren zijn. Altijd handig om op voorraad te hebben.

Recept afkomstig van: www.aziatische-ingredienten.nl