



JJAJANGMYEON

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Korea

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- 2 el arachideolie
- 500 gram buikspek of speklappen
- 300 gram radijs, in plakjes
- 300 gram courgette, in blokjes
- 300 gram aardappel, in blokjes
- 2 grote ui, in grove stukken
- 80 gram [chunjang](#)
- 500 ml kokend water
- 60 ml koud water
- 2 el maizena
- 1 tl sesamolie
- 100 gram komkommer, in dunne reepjes
- 400 gram noedels

Bereiding:

- Snij het vlees in niet al te kleine stukken.
- Zet de wok op hoog vuur en giet er 2 eetlepels olie in.
- Bak het spek in ongeveer 5 minuten goudbruin en krokant.
- Giet het grootste gedeelte van het vet af, anders wordt het gerecht te vettig.
- Je kunt het vet bewaren in een bakje en gebruiken in bijvoorbeeld een ramen-gerecht.
- Zet de wok met spek terug op het vuur en voeg de radijs toe. Bak deze 1 minuut mee.
- Doe daarna de aardappel, ui en courgette in de wok en bak deze 5 minuten mee.
- Maak een kuiltje in het midden van de wok en voeg desnoods nog een eetlepel olie toe. Voeg de zwartebonenpasta toe en wok deze 1 minuut op hoog vuur. Op deze manier verdwijnt de bittere smaak.
- Hussel na 1 minuut alle ingrediënten in de wok 2 minuten door elkaar.
- Voeg na 2 minuten 500 ml kokend water toe en breng het geheel snel aan de kook.
- Laat het geheel 10 minuten zachtjes koken tot de radijs en aardappel gaar zijn.
- Meng ondertussen 2 eetlepels maizena met 60 ml koud water en roer dit door de saus tot deze ingedikt is.
- Breng op smaak met 1 theelepel sesamolie en laat even zachtjes sudderen.
- Kook ondertussen de noedels gaar volgens de instructies op de verpakking.
- Verdeel de gare noedels over 4 kommen en schep de jjajangmyeon er half overheen.
- Serveer met de komkommerreepjes!

식사를 즐겨보세요!

sigsaleul jeulgyeoboseyo!

05-09-2025