Hoofdgerechten / Zuid-Korea

Japchae

Zijdezachte glasnoedels van zoete aardappel, gemengd met juliennegroenten en in soja gemarineerd rundvlees, glinsterend onder een lak van sesamolie en suiker - zacht, taai en diep hartig bij elke vork. Elk onderdeel wordt afzonderlijk gekookt en op het laatste moment samengevoegd, zodat niets zijn kleur of textuur verliest.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g Dangmyeon (zoete aardappel glasnoedels)
- ☐ 60 ml sojasaus
- ☐ 30 ml Sesamolie
- ☐ 2 stuks eieren
- ☐ 80 g Shiitake-paddenstoelen, in julienne gesneden
- ☐ 60 g Rode paprika, julienne gesneden
- ☐ 10 g geroosterde sesamzaadjes
- ☐ 150 g Ossenhaas of ribeye, julienne gesneden
- ☐ 20 g suiker
- ☐ 10 g knoflook, fijngehakt
- ☐ 100 g Spinazie, geblancheerd en geperst
- ☐ 80 g Wortel, julienne gesneden
- ☐ 30 ml Neutrale olie (druivenpit of koolzaad)
- ☐ 5 g Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Snijd het rundvlees in reepjes van ongeveer 5 cm lang en 3 mm dik, tegen de draad in. Combineer 2 eetlepels sojasaus, 1 eetlepel suiker, 1 eetlepel sesamolie en alle gehakte knoflook in een kom. Voeg het rundvlees toe, roer grondig zodat elke reep bedekt is en laat het op kamertemperatuur staan terwijl je de andere componenten klaarmaakt – minimaal 15 minuten. De suiker onttrekt het oppervlaktevocht van het rundvlees en zorgt voor een snelle karamellisatie in de pan. Zout niet extra; de soja bevat al het zoutgehalte dat het rundvlees nodig heeft. De reepjes moeten diep hartig en lichtzoet ruiken, terwijl de knoflook zacht wordt en aromatisch wordt terwijl hij zit.

02 Breng een grote pan water aan de kook. Laat de dangmyeon-noedels erin vallen zonder ze te breken; ze worden vanzelf zacht en ontkrullen. Laat 6-8 minuten koken, af en toe roeren om klonteren te voorkomen. Proef een noedel: hij moet helemaal doorzichtig zijn en een aangenaam taaie weerstand hebben – niet gomachtig in het midden, niet papperig. Giet onmiddellijk af en spoel onder koud stromend water om het koken te stoppen en overtollig zetmeel te verwijderen. Schud het vergiet krachtig. Terwijl ze nog warm zijn, meng je de noedels met 1 eetlepel sojasaus en 1 theelepel sesamolie om ze op smaak te brengen en te voorkomen dat ze aan elkaar plakken. Gebruik een keukenschaar om de noedels twee of drie keer af te knippen; hierdoor zijn ze veel gemakkelijker te gooien en te eten zonder hun essentiële kauwgom te verliezen.

03 Bewerk elke groente afzonderlijk – dit is het werk van japchae en de bron van zijn schoonheid. Verhit een wok of brede koekenpan op hoog vuur tot deze net begint te roken. Voeg een theelepel neutrale olie toe en roerbak de worteljulienne gedurende 90 seconden met een snufje zout; het moet nog een lichte beet hebben. Verwijder op een bord. Herhaal dit met de paprika (60 seconden – deze moet levendig rood blijven) en vervolgens met de shiitake-paddenstoelen (2 minuten, totdat de randen bruin beginnen te worden en ze diep houtachtig ruiken). Blancheer de spinazie kort in gezouten kokend water, laat uitlekken, knijp hard uit tot hij bijna droog is en meng met een paar druppels sesamolie en een snufje zout. Kook de eieren als een dunne jidan: klop de dooiers en het eiwit apart als precisie belangrijk is, kook als twee dunne omeletten, laat afkoelen en snij in reepjes van 5 cm. Elke afzonderlijk gekookte groente behoudt zijn individuele kleur, aroma en textuur; door ze samen te koken, worden zowel de smaak als het uiterlijk vertroebeld.

04 Verhit de wok op de hoogste vlam die uw kachel toelaat, totdat deze zichtbaar glinstert en begint te roken. Voeg een dunne laag neutrale olie toe. Verdeel het gemarineerde rundvlees in een enkele laag - plaats de pan niet te vol, anders zal het vlees stomen in plaats van schroeien. Kook ongestoord gedurende 60-90 seconden totdat de bodem een donkere, gekaramelliseerde korst krijgt door de suiker in de marinade. Gooi en kook nog eens 30 seconden. Het rundvlees moet net gaar zijn; in een gerecht als japchae moet het zacht zijn en niet stijf. De marinadesuiker zal op sommige plaatsen lichtjes verkolen, waardoor een aangename bitterheid ontstaat die de zoetheid van de saus in evenwicht brengt. Werk in twee batches als de pan vol is; een overvolle pan stoomt en het glazuur verandert in een plas.

05 Meng in de grootste kom of de wok zelf de gekruide noedels, alle gekookte groenten en het rundvlees. Sprenkel de overgebleven sojasaus, suiker en sesamolie erover – proef terwijl je gaat; japchae is duidelijk zoet-hartig bedoeld, dus wees brutaal met zowel de suiker als de soja. Gooi alles voorzichtig maar grondig door elkaar met een tang of schone handen, en til het vanaf de onderkant op om alles gelijkmatig te verdelen zonder de noedels te breken. Proef herhaaldelijk en pas aan: meer suiker als het warmte mist, meer soja als het plat is, meer sesamolie voor rijkdom en aroma. Leg het op een serveerschaal en verdeel de eierjidan-reepjes erover. Strooi de sesamzaadjes rijkelijk. Japchae is uitstekend op kamertemperatuur en verbetert zelfs na 20 minuten rusten: de noedels absorberen de saus en de smaken trouwen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / japchae