Hoofdgerechten / China

Shanghai Scallion-olienoedels (Cong You Ban Mian)

Gewone tarwenoedels gemengd in een donkere, langzaam gesmolten lente-uitjesolie die veertig minuten nodig heeft om op te bouwen uit een bundel groene uien en een kopje olie - de lente-uitjes karamelliseren tot een donkere, zoete, knapperige confetti terwijl de olie hun hele levenskracht absorbeert en iets heel anders wordt dan elke olie die je ooit hebt geproefd. Een gerecht met vier ingrediënten die de nadruk leggen op kwaliteit in elk ervan.

Tijd 55 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g verse dunne Shanghai-noedels (of gedroogde lo mein)
- ☐ 150 g lente-uitjes, in stukken van 5 cm gesneden
- ☐ 120 ml Neutrale olie (plantaardig of zonnebloem)
- ☐ 20 ml Lichte sojasaus
- ☐ 10 ml Donkere sojasaus (lao chou)
- ☐ 8 g Witte suiker

Zo maak je het.

01 Combineer de stukjes lente-ui en neutrale olie in een koude kleine pan of wok – beginnen in koude olie is van cruciaal belang. Als je lente-uitjes toevoegt aan de reeds hete olie, zullen ze hard en snel bakken en te snel bruin worden voordat ze de tijd hebben gehad om hun aromaten in de olie vrij te geven. Zet het op het laagst mogelijke vuur en laat het 30-40 minuten koken. De eerste 15 minuten zal er heel weinig activiteit zijn: de olie zal langzaam opwarmen en de lente-uitjes zullen zacht worden en verwelken. Na 15-25 minuten beginnen de lente-uitjes dramatisch te krimpen en zie je de eerste tekenen van bruinverkleuring aan de groene uiteinden. Gedurende 25-40 minuten zullen de lente-uitjes geleidelijk karameliseren vanaf de punten naar de witte wortels, gaande van goudkleurig via amberkleurig naar diep roodbruin. Het doel is dat de lente-uitjes bijna volledig donker worden – zoet-bittere, knapperige scherven – terwijl de olie diep goud-amber kleurt en naar niets anders ruikt: zoet, hartig, diep gekaramelliseerd allium. Roer elke 5 minuten, vaker in de laatste 10 minuten. Wanneer de stukjes bosui gelijkmatig donker goudbruin en knapperig zijn, haal ze dan van het vuur.

02 Meng in een grote mengkom die ook zal dienen als mengkom voor de noedels de warme lente-uitjesolie (ongeveer 3 eetlepels per portie), lichte sojasaus, donkere sojasaus en suiker. Roer samen met een lepel of eetstokjes tot de suiker volledig is opgelost. De saus zal een donkere, glanzende, zeer aromatische vloeistof zijn; de donkere soja zorgt voor kleur en diepte, de lichte soja zorgt voor zoutgehalte en helderheid. Proef het: het moet erg zout en intens zoet-hartig zijn, omdat het dramatisch zal verdunnen als het met de zetmeelrijke noedels wordt gegooid. De verhouding tussen lente-uitjesolie en sojasaus is belangrijk: te veel olie en de noedels zijn vettig; te veel soja en ze zijn eendimensionaal zout. Pas het aan uw voorkeur aan: meer donkere soja voor een diepere kleur en melasse-zoete smaak, meer lichte soja voor een helderder, zouter resultaat.

03 Kook de noedels in een grote pan met krachtig kokend, licht gezouten water tot ze net gaar zijn. Verse Shanghai-noedels hebben 2 à 3 minuten nodig, gedroogde lo mein 4 à 5 minuten, dunne spaghetti 7 à 8 minuten. Laat goed uitlekken en schud het vergiet krachtig. Doe het onmiddellijk in de kom met lente-uitjessaus terwijl de noedels nog steeds erg heet zijn; de hitte zorgt ervoor dat de saus elke streng bedekt. Meng krachtig en snel met stokjes of een tang, terwijl u de noedels 60-90 seconden continu optilt en vouwt totdat elke streng gelijkmatig bedekt is met de donkere, glanzende saus. De hete noedels nemen de soja snel op, dus werk snel. Proef en pas aan: meer soja voor zout, meer olie voor rijkdom, een paar druppels lente-uiolie voor aroma. Doe het geheel over op een serveerbord of kom en strooi een royale hoeveelheid van de achtergehouden knapperige stukjes lente-uitjes erover. Serveer onmiddellijk: noedels met lente-uitjesolie zijn een gerecht van dit moment en de textuur verslechtert snel.

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 / scallion-oil-noodles