



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Japchae - Soyamarinerte eggnudler med grønnsaker, sesamfrø og reker

Ristede sesamfrø
2 pakker sesamfrø

Nudler og grønnsaker
1 pakke eggnudler
1 stk gulrot
1 stk purre
1 stk pak choy
100 g shiitakesopp
1 pakke soya- og ingefærsaus

Limeaioli
½–1 pakke aioli
1 stk lime

Topping
100 g reker
1 stk rød chili

olje ^B
salt ^B

^B Basisvare

- 1. Ristede sesamfrø:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme. Rist sesamfrøene i pannen i omtrent 2 minutter, til de får en nøttebrun farge.
- 2. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 3. Limeaioli:** Ha aiolien i en skål, og smak til med saft fra halve limen. Kutt resten av limen i båter og server dem til retten.
- 4. Grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten i strimler eller tynne skiver. Kutt purreløken i to på langs, skyll den godt innvendig, og kutt den i skiver. Skyll og kutt pak choyen i tynne strimler. Kutt soppen i mindre biter.
- 5. Grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gulroten, purreløken, og soppen i omtrent 5 minutter. Krydre med litt salt, og ha det over i en stor serveringsskål.
- 6. Nudler og grønnsaker:** Ha de ferdigkokte nudlene i skålen med grønnsakene, og bland inn pak choyen, soya- og ingefærsausen og halvparten av de ristede sesamfrøene.
- 7. Topping:** Hell av laken fra rekene. Skyll og finhakk ønsket mengde av chilien. Vend rekene og chilien inn med nudlene og grønnsakene. Topp retten med resten av sesamfrøene.



TIPS!

Smak til aiolien med finhakked chili.