



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Japchae - Sojamarinerede nudler med grønt, sesamfrø og rejer

### Det skal du bruge

1+1 spsk sesamfrø  
125 g nudler  
½ spsk sesamolie  
3 spsk sojasauce  
1 fed hvidløg  
1 stk gulerod  
1 stk rød peber  
½ bundt forårsløg  
1 stk pak choy  
½ stk rød chili  
1 pk shiitake svampe  
175 g rejer (har været frosset)

### Det skal du selv have

sukker <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Rist alle sesamfrøene på en varm, tør stegepande. Læg dem tilside på en tallerken, men gem panden.
2. Kog nudler som anvist på pakken. Hæld vandet fra og skyl i koldt vand.
3. **Dressing:** Bland den ene del sesamfrø, sesamolie, soja, presset hvidløg, 1 spsk sukker og friskkværnet peber i en skål.
4. **Grønt:** Skræl gulerod. Skær gulerod, peberfrugt, forårsløg, pak choy og chili (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) i strimler. Del svampene i mindre stykker.
5. Varm panden op igen med 2 spsk olie. Svits gulerod, forårsløg og svampe ca. 5 min. Krydr med lidt salt. Kom det hele i en salatskål.
6. Kom de dræned nudler i skålen sammen med peberfrugt og pak choy. Tilsæt dressing og vend sammen.
7. Hæld væden fra rejerne. Bland rejer og chili i nudelsalaten. Servér i dybe skåle og top med resten af sesamfrøene.