Koreai stir fry (Japchae)

90—105 Perc

Elkészítés

1. Első lépésben vágd csíkokra a shiitake gombát, a gombát és a szejtánt. Ezután keverd össze a gombát és a szejtánt egy csipetnyi fokhagymával, szójaszósszal, őrölt gyömbérrel és szezámolajjal, majd hagyd ázni.
2. Mosd meg a bébispenótot, tedd rövid időre hideg vízbe, majd öntsd fel forró vízzel egy tálban. Hagyd ázni körülbelül két percig, majd alaposan szűrd le. Egy külön tálban keverd össze egy kevés szójaszósszal és szezámolajjal, és ezt is hagyd ázni.
3. Ezután vágd vékony karikákra az újhagymát. A hagymát is hámozd meg, és vágd csíkokra. Majd hámozd meg a sárgarépát, és vágd vékony csíkokra.
4. Most önts egy kis mogyoróolajat egy forró serpenyőbe, és süsd a szejtánt, a gombát és a hagymát körülbelül két-három percig. Ezután add hozzá a sárgarépát, és pirítsd az egészet a serpenyőben további öt percig. Időnként mindenképpen keverd meg.
5. Közben főzd meg a rizstésztát a csomagoláson található utasítás szerint. Gyakran keverd meg, hogy ne ragadjon össze.
6. Szűrd le a tésztát egy finom szitán, és vágd át ollóval. Ezután a leszűrt tésztát tedd vissza a főzőedénybe, és keverd össze a maradék szezámolajjal és juharsziruppal.
7. Végül forgasd bele a többi hozzávalót, és ízesítsd ízlés szerint még egy kis fokhagymával, a maradék szójaszósszal, valamint egy csipetnyi sóval és borssal.
8. Mély tálakba tálald, és szórd meg a tetejét szezámmaggal.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

75 g	Shiitake gomba
75 g	Bármilyen más gomba (pl. barna csiperke)
200 g	Szejtán
3 ek	Szójaszósz
4 tk	Szezámolaj
200 g	Bébispenót
3 db	Újhagyma
1 fej	Vöröshagyma
100 g	Sárgarépa
1 ek	Földimogyoró olaj
250 g	Édesburgonya alapú rizstészta
2 tk	Juharszirup
2 ek	Szezámmag (világos vagy sötét, ízléstől függően)
1 tk	Gyömbér, őrölt
2 tk	Fokhagyma granulátum
1 csipet	Feketebors, egész
1 csipet	Tengeri só, durva szemű