

Japchae

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~350 kcal

Açlık bar 6/10

Kore cam eriştesi, sebze ve susam yağlarıyla parlak, hafif tatlı-tuzlu bir tavada hazırlanır.

Malzemeler

- 300 gr Tatlı patates nişastasız eriştesi
- 250 gr Ispanak
- 1 adet Havuç
- 200 gr Mantar
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Japchae başlangıç olarak erişteyi 7 dakika haşlayıp süzün.
2. Sebzeleri tavada 8 dakika soteleyin.
3. Japchae sosunu erişteyle buluşturmadan önce tuzunu kontrol edin.
4. Erişte, sebze, soya sosu ve susam yağıyla karıştırın.
5. Japchae eriştesini sosla 2 dakika tavada çevirin, kaplama yüzeye tutunsun.
6. Japchae sıcak servis edilirken susam, yeşillik veya sosla tamamlayın.
7. Japchae son kontrolünde tuz, ekşilik veya yağ dengesini servis öncesi ayarlayın.

PÜF NOKTASI

Erişteyi süzdükten sonra susam yağıyla karıştırıp birbirine yapışmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık veya oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam