

WINTER GARDEN



JAJANGMYUN

BOODSCHAPPEN

300 gr. varkenshaas
150 gr. tuinerwtjes
4 el. olie
2 el. Chujang (zwarte bonen pasta) Koreaanse winkel
1 grote aardappel
150 gr. champignons
2 kleine uien
1 el. gehakte knoflook
1 tl. geraspte gember
200 ml. water
2 el. bruine suiker
1 komkommer
1 el. maizena

Verhit in een wok 4 eetlepels olie en fruit de zwarte bonenpasta met de bruine suiker. Doe het over in een schaalte en zet apart.

Verhit nu 1,5 eetlepels olie en bak hier in de knoflook en gember, voeg de aardappel in blokjes gesneden, de fijngehakte uien, paddestoelen en erwtjes toe en wok alles tot het half gaar is.

Voeg nu de in blokjes gesneden varkenshaas toe en bak mee. Breng op smaak met wat peper (geen zout want dit zit al in de pasta!) en voeg de gebakken 'Chujang' toe.

Doe het water erbij en laat zachtjes garen tot alles mooi zacht is geworden.

Maak van de maizena met een scheutje water een papje en roer dit door het gerecht om het wat dikker te maken.

Serveer met witte rijst of traditioneel noedels en leg er frisse stukjes komkommer bovenop.

