



## Jjajangmyeon (Koreaanse noedels in zwarte bonensaus)

*Dikke noedels overgoten met een rijke, donkere saus van gebakken zwarte bonenpasta, varkensvlees en groenten. Een geliefde Koreaans-Chinese comfortklassieker.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	3	Wereldkeuken

### Ingrediënten

- 400 gr dikke tarwenoedels (udon of jjajang-noedels)
- 250 gr varkensvlees, in blokjes
- 4 el chunjang (Koreaanse zwarte bonenpasta)
- 1 grote ui, in blokjes
- 1 courgette, in blokjes
- 1 middelgrote aardappel, in blokjes

150 gr witte kool, grof gesneden  
2 el zonnebloemolie  
1 el suiker  
1 el sesamololie  
2 el maizena  
4 el koud water  
400 ml water of bouillon  
1 komkommer, in fijne reepjes (voor garnering)

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verhit 1 el zonnebloemolie in een ruime pan op matig vuur en bak de chunjang al roerend 2 minuten tot de pasta minder bitter ruikt. Schep de gebakken pasta uit de pan en zet apart.
- 2.** Voeg de resterende el zonnebloemolie toe aan de pan en bak het varkensvlees op hoog vuur rondom bruin, ongeveer 3 minuten.
- 3.** Zet het vuur terug naar matig en voeg de ui, aardappel, courgette en witte kool toe. Bak 4 tot 5 minuten al roerend tot de groenten licht zachter worden.
- 4.** Roer de gebakken chunjang en de suiker door het vlees-groentemengsel.
- 5.** Giet het water of de bouillon erbij, breng aan de kook en laat op zacht vuur 10 minuten sudderen tot de groenten gaar zijn.
- 6.** Meng ondertussen de maizena met het koude water tot een glad papje. Roer het papje geleidelijk door de saus en laat nog 1 tot 2 minuten zachtjes doorkoken tot de saus dik en glanzend is. Roer ten slotte de sesamololie erdoor.
- 7.** Kook de noedels tegelijkertijd beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en verdeel over diepe kommen.
- 8.** Schep de warme zwarte bonensaus royaal over de noedels, garneer met de fijne komkommerreepjes en dien meteen op.

**Tip**

Chunjang is van zichzelf erg bitter en zout. Het kort bakken in olie is een onmisbare stap die de smaak verzacht en de saus zijn karakteristieke diepe aroma geeft. Sla deze stap nooit over.

**Lekker met**

Kimchi of ingelegde gele radijs (danmuji) als frizure tegenhanger.

**Dranktip**

Een gekoeld Koreaans bier zoals Hite of Cass past uitstekend bij de rijke, umami-volle saus.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)