



Jajangmyeon (csadzsangmjjon, koreai babpürés tésztaétel)



Hozzávalók:

0,6 kg sertés comb	1 csomag Shimeji gomba	3 evőkanál olaj	1 kávéskanál só
1 db cukkini	250 g feketebab krém	2 evőkanál mirin	½ kávéskanál feketebors
1 db sárgarépa	1 nagy fej vöröshagyma	2 evőkanál szójaszós	1 kávéskanál gyömbérpor
¼ fej édeskáposzta	6 gerezd fokhagyma	2 evőkanál barnacukor / cukor	0,3 l leves alap
2 db közepes burgonya	1 marinált retek	1 evőkanál tápióka keményítő	1 evőkanál szezámmag a tálaláshoz

Elkészítés:



Előkészítés: 30 perc

Elkészítés: 60 perc

Ugyan soknak tűnik az alapanyag, de egyszerűen elkészíthető.

Ha szereted esetleg csípősen, egy kis chili pelyhet is tehetsz bele.

Eredetileg vastag udon tésztaival tálalják, de tökéletes a ramen tésztaival is.

Érdemesebb nagyobb adagban elkészíteni, mert másnapra még jobban összeérnek az ízek. Már ha marad.



A sertéscombot felkockázzuk, sóval, borssal, gyömbérporral, mirinnel összekeverjük, legalább fél órára pácolódni hagyjuk.



Wok-ban, olajon a babpürét, a cukorral összeforraljuk, karamellizáljuk, majd kiszedjük egy tálkába, félretesszük.



A wok-ba a maradék olajon lepirítjuk a sertéshúst, és megpuhítjuk. Ez legalább 40-45 perc.



Közben összedaraboljuk a cukkinit, hagymát, sárgarépát, káposztát, krumplit. Mikor a hús puha hozzátesszük a zúzott fokhagymát, a felkockázott zöldségeket, és összepirítjuk. Ha szükséges apránként öntünk hozzá a leves alapból.



4 – 5 perc múlva a káposztát is hozzáforgatjuk. Közben a gombát néhány percre forró vízbe tesszük, és leszűrjük.



Mikor a zöldségek is megfelelően puhák, hozzákeverjük a félretett babpürét és a szója szószt. A tápióka keményítőt összekeverjük 1 dl leves alappal, vagy vízzel, és hozzáforgatjuk az egészhez.