

Japchae

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~350 kcal

Açılış 16/10

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

Malzemeler

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

Yapılış

1. Erişteyi 7 dakika haşlayıp süzün.
2. Sebzeleri tavada 8 dakika soteleyin.
3. Erişte, sebze, soya sosu ve susam yağıyla karıştırın.

PÜF NOKTASI

Erişteyi süzdükten sonra susam yağıyla karıştırıp birbirine yapışmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık veya oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam