**Jjajangmyeon (Koreaanse zwartebonensaus met noodles)**

Nodig voor 4 personen:

2 eetlepels olie

500 gram buikspek of speklappen

300 gram daikon (of radijs), in blokjes **(toko)**

300 gram courgette, in blokjes

300 gram aardappel, in blokjes

2 grote ui, in grove stukken

80 gram chunjang **(toko)**

560 ml water

2 eetlepels maizena

1 theelepel sesamolie

100 gram komkommer

400 gram Koreaanse noedels **(toko)**

Bereiding:

Verhit 2 eetlepels olie in een wok en wok het buikspek ongeveer 5 minuten tot het goudbruin en krokant is. Giet een deel van het vet af, anders wordt de jjajangmyeon te vettig. Bewaar het vet in een afgesloten bakje en gebruik voor een ander recept (lekker in ramen bijvoorbeeld).Voeg de radijs toe en bak deze 1 minuut mee. Doe daarna de ui, courgette en aardappel in de wok en bak 5 minuten mee. Maak een kuiltje in het midden van de wokpan, verhit hierin nog een eetlepel olie en doe de zwartebonenpasta in de wok. Bak de pasta 1 minuut in de hete olie, om van de bitterheid af te komen, en hussel daarna alle ingrediënten door elkaar. Voeg na 2 minuten 500 ml water toe en breng de saus aan de kook. Laat vervolgens ongeveer 10 minuten koken tot de radijs en aardappel gaar zijn. Maak ondertussen een mengsel van 2 eetlepels maizena en 60 ml water en giet dit bij de saus. Roer de jjajangmyeon tot de saus is ingedikt en maak het af met 1 theelepel sesamolie. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en snijd de komkommer in dunne reepjes. Verdeel vervolgens de noedels over de kommen en schep de saus eroverheen. Serveer de jjajangmyeon met de komkommerreepjes.