



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bibimbap med sojastegte svampe, kimchi og stegt æg

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1/3 stk ingefær
1 1/2+1/2 fed hvidløg
1/2 spsk tomatpuré
1/2+1/2 spsk gochujang
chilipaste
1 1/2+1/2 tsk hvidvinseddike
1/2 stykke kinakål
2 stk æg
200 g markchampignon
1/2+1 spsk sesamfrø
1 1/2+1 1/2 spsk sojasauce
50 g babyspinat
3/4 tsk sesamolie

Det skal du selv have

1 tsk sukker ^b
olie ^b
salt ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Kimchi:** Skræl og riv ingefær fint. Pil og pres den ene portion hvidløg. Kom begge dele i en skål og bland med tomatpuré, 1 tsk sukker og første mængde gochujang paste og vineddike. Skær kinakål i grove strimler. Kom det i skålen og vend godt rundt, kram det gerne med hænderne, så kålen "knækker".
3. **Stegt æg:** Varm lidt olie op på en stor stegepande, slå æggene ud på panden og steg ca. 3 min. Krydr med lidt salt. Blommen må gerne stadig være blød. Læg æggene til side og gem panden.
4. **Sojastegte svampe:** Del svampene i kvarte. Varm panden op igen med rigelig olie og steg svampene ca. 3 min. Pres resten af hvidløget på panden og tilføj den ene mængde sesamfrø og soja. Steg videre ca. 1 min.
5. **Spinatsalat:** Kom babyspinat i en salatskål. Bland med sesamolie, vineddike, sesamfrø og lidt salt.
6. **Gochujangsauce:** Bland resten af soja og gochujang paste i en skål.
7. **Bibimbap:** Fordel ris, kimchi, sojastegte svampe og spinatsalat i serveringsskåle. Top med stegt æg og servér med gochujangsauce til.