



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bibimbap med soyastekt sopp, spicy kålsalat og stekt egg

Ris

135 g jasmínris

Spicy kålsalat

1 bit ingefær
1 stk hvitløksfedd
½ pakke tomatpuré
300 g delt kinakål
1 pose hvitvinseddik 15ml
½ pakke srirachausaus
2 ts sukker ^B

Speilegg

2 stk egg

Soyastekt sopp

1 stk hvitløksfedd
1 stk gul løk
100 g shiitakesopp
200 g aromasopp
½ pakke sesamfrø
½–1 pose glutenfri soyasaus

Spinatsalat

50 g spinat
½ pakke sesamfrø
⅓ pose hvitvinseddik 15ml
½ ss olivenolje ^B

Saus

½ pakke srirachausaus
1 pose glutenfri soyasaus
1 ts sukker ^B

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Spicy kålsalat:** Skrell og finhakk ingefæren og hvitløken. Ha det i en skål, og bland inn tomatpuréen, eddiken, 2 ts sukker og ønsket mengde av srirachausausen. Srirachausausen er en sterk chilisau, så smak dere fram til en passende styrke. Skyll og grovhakk kinakålen, og bland den godt sammen med marinaden.

3. **Speilegg:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek eggene i omtrent 3 minutter, eller etter eget ønske. Krydre med litt salt. Legg eggene over på en tallerken.

4. **Soyastekt sopp:** Skrell hvitløken og løken. Finhakk hvitløken og kutt løken i strimler. Fjern eventuelle jordrester fra soppen, og kutt dem i fire. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme. Stek soppen og løken i omtrent 3 minutter. Tilsett litt olje, sesamfrøene, hvitløken og soyasausen, og stek videre i omtrent 1 minutt.

5. **Spinatsalat:** Skyll og tørk spinaten, og ha den i en serveringsskål. Bland inn resten av sesamfrøene, ½ ss olivenolje, 1 ts eddik og litt salt.

6. **Saus:** Rør sammen resten av srirachausausen, soyasausen og 1 ts sukker i en liten skål.

7. Fordel risen, kålsalaten, soppen og spinatsalaten i skåler, og topp med speileggene og sausen.



TIPS!

Lag kålsalaten dagen før for å la smakene utvikle seg enda mer.