



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bibimbap med hoisinstekt svinekjøtt, lettsyltet agurk, speilegg og fullkornsris

Ris

135 g fullkornsris

Lettsyltet agurk

½–1 stk agurk

1 pose hvitvinseddik 30ml

1 ss sukker ^B

1 dl vann ^B

Topping

2 stk gulrøtter

50 g spinat

1 stk rød chili

1 stk lime

Hoisinstekt svin og speilegg

1 pakke sesamfrø

2 stk egg

300 g mager svinekam i skiver

1 pakke hoisinsaus

½ dl vann ^B

1 ts olje ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon

Ris: 100 g Kjøtt: 100 g

Grønnsaker: 150 g Egg: 1 stk

Hoisinsaus: 1 ss

Energiinnhold: ca. 520 kcal.

For deg som registrerer middagen i Roedeappen: 1.

Søk etter oppskrift. 2. Legg

inn antall porsjoner (ikke

mengde i gram).



TIPS!

Wok gulrøttene, spinaten og chilien med sesamfrøene i litt olje i omtrent 2 minutter.

1. **Ris:** Tilbered risene som anvist på pakkene.

2. **Lettsyltet agurk:** Skyll eller skrell agurken, og kutt den i tynne skiver. Ha eddiken, 1 ss sukker og 1 dl vann i en bolle, og visp det sammen. Vend inn agurkskivene, og la dem stå å marinere frem til servering.

3. **Topping:** Skrell og grovriv gulrøttene på et rivjern. Skyll spinaten og chilien. Kutt chilien i tynne skiver, og del limen i båter.

4. **Hoisinstekt svin og speilegg:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme. Rist sesamfrøene i omtrent 1 minutt til de er gylne, og ha dem over i en liten skål. Senk temperaturen til middels varme, og ha litt olje i pannen. Stek to speilegg i omtrent 3 minutter, og legg dem over på en tallerken.

5. **Hoisinstekt svin og speilegg, fortsettelse:** Kutt kjøttet i strimler. Tørk ut av stekepannen og varm den opp til høy varme igjen. Tilsett litt ny olje, og stek kjøttet i 2–3 minutter. Ha over hoisinsausen og ½ dl vann, og kok opp.

6. Fordel risene i to serveringsskåler, og topp med agurken, gulrøttene, spinaten, kjøttet og speileggene. Dryss over chilien og sesamfrøene, og server limebåtene ved siden av.