



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Bibimbap med soyastekt sopp, spicy kålsalat og stekt egg

## Ris

135 g jasminris

## Spicy kålsalat

1 bit ingefær  
1 stk hvitløksfedd  
½ pakke tomatpuré  
300 g delt kinakål  
1 pose hvitvinseddik 15ml  
½ pakke srirachasaus  
2 ts sukker <sup>B</sup>

## 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  
½ pose hvitvinseddik 15ml  
½ ss olivenolje <sup>B</sup>

## Saus

½ pakke srirachasaus  
1 pose glutenfri soyasaus  
1 ts sukker <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 srirachasausen. Srirachasausen 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. Tiltsett 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 srirachasausen, 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.