



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bibimbap med sojastegte svampe, kimchi og stegt æg

Det skal du bruge

135 g jasminris
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
1 spsk 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 server med gochujangsauce til.