



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 pose 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 pose sesamolie

### Det skal du selv have

1 tsk sukker <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>  
 salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 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".
- 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.
- 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.
- Spinatsalat:** Kom babyspinat i en salatskål. Bland med sesamolie, vineddike, sesamfrø og lidt salt.
- Gochujangsauce:** Bland resten af soja og gochujang paste i en skål.
- Bibimbap:** Fordel ris, kimchi, sojastegte svampe og spinatsalat i serveringsskåle. Top med stegt æg og server med gochujangsauce til.