



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bokkeumbap fried rice med svinekød, svampe og gochujang

Grønt

½ stk løg
1 fed hvidløg
100 g champignoner
100 g coleslaw-blanding
½ bundt forårsløg

Kød

275 g skinketern

Sauce

1 pose sojasauce
½ spsk gochujang chilipaste
½ spsk sesamolie
½ spsk sukker ^b

Fried rice

1 stk æg
1 pose kogte ris

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Grønt:** Pil og hak løg og hvidløg. Skær svampe i skiver. Skyl og snit forårsløg. Varm en stegepande/wok op med lidt olie. Steg løg, hvidløg, svampe og coleslaw-blanding i 1-2 min.
- 2. Kød:** Tilsæt svinekød og steg videre i 2-3 min. Kom det hele over på en tallerken.
- 3. Sauce:** Rør soja, guchujang, sukker og sesamolie sammen i en lille skål.
- 4. Fried rice:** Pisk æg i en lille skål. Kom lidt mere olie på panden, hæld æg på og lad det sætte sig. Del risene med fingrene mens de stadig er i pakken, det er nemmest. Tilsæt ris, skil dem godt fra hinanden og steg under omrøring ca. 5 min. Tilsæt kød/grønt, sauce og forårsløg. Steg videre 1-2 min. under omrøring. Smag til med salt og peber og servér med det samme.