



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Japansk spejlæg med kimchi, sesamstegt spinat og ris

Ris

135 g basmatiris

Kimchi

½ stk ingefær
1 fed hvidløg
1 spsk sojasauce
1 spsk tomatpuré
½ spsk gochujang chilipaste
1 spsk hvidvinseddike
1 stykke kinaradise
125 g snittet spidskål
½ spsk sukker ^b

Sesamstegt spinat

½ pose sesamfrø
50 g babyspinat

Spejlæg

4 stk æg

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Kimchi:** Skræl ingefær, pil hvidløg og hak begge fint. Bland med soja, tomatpuré, gochujang, hvidvinseddike og sukker. Rør godt sammen. Skræl kinaradisen og skær den i tynde stimler. Vend strimlerne og spidskålen med halvdelen af dressingen. Mos det godt sammen, gerne med hænderne.
3. **Sesamstegt spinat:** Rist sesamfrø på en tør pande til de får lidt farve. Læg til side. Kom lidt olie på panden og steg babyspinaten kort. Bland med halvdelen af den ristede sesam.
4. **Spejlæg:** Varm samtidig en stegepande mere op med lidt olie. Slå forsigtigt æggene ud på panden og steg dem i 3-4 min. ved høj varme til de har fået lidt farve i kanten. Krydr dem med lidt salt og peber. Hvis du vil have hinden på ægget tilberedt, kan du vende dem til sidst eller komme et låg på panden det sidste min.
5. Servér spejlæg med ris, kimchi og spinat. Top med resten af dressing og ristet sesam.