KIKKOMAN

Koreansk bibimbap

Samlet tid **60 min.** **45 min.** Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

3 Portioner

300 g	kongeøstershatte
2	røde peberfrugter, skåret i tynde strimler
135 ml	planteolie
90 ml	Kikkoman Ristet Sesamolie
200 g	babyspinat, vasket og tørret
150 g	mungbønnespirer
3	forårsløg, skåret i skiver
4	fed hvidløg, hakket
255 ml	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil
5 tsk.	ristede sesamfrø
250 g	oksefilet, skåret i strimler
3	æg
450 g	kogte japanske kortkornede ris
2 spsk.	gochujang (koreansk chilipasta)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

300 g kongeøstershatte - **2** røde peberfrugter, skåret i tynde strimler - **3 spsk.** planteolie - **6 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil

Steg svampene og rød peberfrugt i olie ved høj varme i 3 minutter under jævnlig omrøring. Tilsæt Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil. Hæld det over i en skål, når grøntsagerne er møre.

Step 2

3 spsk. Kikkoman Ristet Sesamolie - **200 g** babyspinat, vasket og tørret - **150 g** mungbønnespirer - **3** forårsløg, skåret i skiver - **2** fed hvidløg, hakket - **6 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil - **1 tsk.** ristede sesamfrø

Hæld Kikkoman sesamolie i en wok eller på en pande, og tilsæt derefter babyspinat og mungbønnespirer. Tilbered dem i ca. 2 minutter, og rør derefter løg og hvidløg i blandingen. Tilsæt Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil og sesamfrø, og hæld det hele i en skål.

Step 3

250 g oksefilet, skåret i strimler - **5 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil - **2** fed hvidløg, hakket - **2 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **1 tsk.** ristede sesamfrø - **45 ml** planteolie

Mariner kortvarigt oksekødet i Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil, hvidløg, Kikkoman sesamolie og sesamfrø. Steg derefter oksekødet i olie til det er gennemstegt.

Step 4

3 spsk. planteolie - **3** æg

Steg æggene i en smule planteolie.

Step 5

450 g kogte japanske kortkornede ris - **2 spsk.** gochujang (koreansk chilipasta) - **15 ml** Kikkoman Ristet Sesamolie - **1 spsk.** ristede sesamfrø - **3** æg, allerede stegt

Fordel risen i skålene. Anret alle de stegte ingredienser oven på risen. Bland gochujang med et stænk varmt vand og rør, indtil blandingen er jævn. Fordel lidt heraf ud over hvert eneste spejlæg. Drys sesamfrø over den færdige bibimbap, og dryp med Kikkoman sesamolie.