KIKKOMAN

Koreansk bibimbap

total tid **60 min.** **45 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid

INGREDIENSER

3 porsjoner

300 g	kongeøsterssopp
2	røde paprika, skåret i tynne strimler
1,35 dl	vegetabilsk olje
0,9 dl	Kikkoman ristet Sesamolje
200 g	babyspinat, skylt og avsilt
150 g	mungbønnespirer
3	vårløk, skåret i ringer
4	fedd hvitløk, hakket
2,55 dl	Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil
5 ts	ristede sesamfrø
250 g	biffkjøtt, skåret i strimler
3	egg
450 g	kokt japansk rundkornet ris
2 ss	gochujang (koreansk chilipasta)

TILBEREDNING

Steg 1

300 g kongeøsterssopp, skåret i strimler - **2** røde paprika, skåret i tynne strimler - **3 ss** vegetabilsk olje - **6 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil

Stek soppen og paprikaen i olje på sterk varme i 3 minutter under hyppig omrøring. Tilsett Kikkoman Teriyaki Koreansk BBQ-Saus og stek videre til alt er gjennomvarmt. Ha deretter blandingen i en bolle.

Steg 2

3 ss Kikkoman ristet Sesamolje - **200 g** babyspinat, skylt og avsilt - **150 g** mungbønnespirer - **3** vårløk, skåret i ringer - **2** fedd hvitløk, hakket - **6 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil - **1 ts** ristede sesamfrø

Ha Kikkoman Sesamolje i en wokpanne eller stekepanne, tilsett babyspinat og bønnespirer. Stek i ca. 2 minutter. Rør inn vårløk og hvitløk. Tilsett Kikkoman Teriyaki Koreansk BBQ-Saus og sesamfrø, og ha deretter alt i en bolle.

Steg 3

250 g biffkjøtt, skåret i strimler - **5 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil - **2** fedd hvitløk, hakket - **2 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **1 ts** ristede sesamfrø - **0,45 dl** vegetabilsk olje

Mariner kjøttet kort i Kikkoman Teriyaki Koreansk BBQ-Saus, hvitløk, Kikkoman Sesamolje og sesamfrø. Wokk kjøttet i oljen til det er gjennomvarmt.

Steg 4

3 ss vegetabilsk olje - **3** egg

Stek eggene i den vegetabilske oljen.

Steg 5

450 g kokt japansk rundkornet ris - **2 ss** gochujang (koreansk chilipasta) - **0,15 dl** Kikkoman ristet Sesamolje - **1 ss** ristede sesamfrø - **3** egg, allerede stekt

Fordel risen på skåler. Anrett alle stekte ingredienser på toppen av risen. Bland gochujang med en skvett varmt vann til den er jevn og glatt, og øs litt over hvert av speileggene. Dryss sesamfrø over bibimbapen, og ringle over Kikkoman Sesamolje.