



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bibimbap med soyastekt sopp, kimchi og stekt egg

Jasminris

125 g jasminris

Kimchi

1 bit ingefær
1 stk hvitløksfedd
½ pakke gochujang paste
1 ss tomatpuré
200 g delt kinakål
1 ss eplėsider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
2 ts sukker ^B

Speilegg

2 stk egg

Soyastekt sopp

1 stk hvitløksfedd
200 g aromasopp
½ pakke sesamfrø
1 ss soyasaus ^B

Spinatsalat

50 g spinat
½ pakke sesamfrø
½ ss olivenolje ^B
1 ts eplėsider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

Gochujangsaus

½ pakke gochujang paste
3 ss soyasaus ^B
1 ts sukker ^B

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Kimchi:** Skrell og finhakk ingefæren og hvitløken. Ha dem i en skål, og bland inn halvparten av gochujang pasten, 1 ss av tomatpuréen, 1 ss eddik og 2 ts sukker. Grovhakk kinakålen, og bland den godt sammen med ingefæren og hvitløken.
- 3. Speilegg:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek eggene i omtrent 3 minutter, eller etter eget ønske. Krydre med litt salt. Legg eggene over på en tallerken.
- 4. Soyastekt sopp:** Skrell og finhakk hvitløken. Fjern eventuelle jordrester fra soppen, og kutt dem i fire. Bruk stekepannen fra forrige punkt, og varm den opp til middels høy varme. Stek soppen i omtrent 3 minutter. Tilsett litt olje, halvparten av sesamfrøene, hvitløken og 1 ss soyasaus, og stek videre i omtrent 1 minutt.
- 5. Spinatsalat:** Skyll og tørk spinaten, og ha den i en serveringsskål. Bland inn resten av sesamfrøene, 1 ss olivenolje, 1 ts eddik og litt salt.
- 6. Gochujangsaus:** Rør sammen resten av gochujang pasten, 3 ss soyasaus og 1 ts sukker i en liten skål.
- 7. Fordel risen, kimchien, soppen og spinatsalaten i skåler. Topp med speileggene og gochujangsaus.**



TIPS!

Gochujang pasten er en sterk chilisau. Smak deg fram til en passende styrke.