



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING



# Bibimbap med sojastegte svampe, kimchi og stegt æg

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
1/3 stk ingefær  
1 1/2 + 1/2 fed hvidløg  
1/2 spsk tomatpuré  
1/2 + 1/2 spsk gochujang chilipaste  
1 1/2 + 1/2 tsk hvidvinseddike  
1/2 stykke kinakål  
2 stk æg  
200 g markchampignon  
1/2 + 1 spsk sesamfrø  
1 1/2 + 1/2 spsk sojasauce  
50 g babyspinat  
3/4 tsk sesamolie  
1 tsk sukker

## Du skal selv have:

Olie, Salt, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1** Ris: Kog risene som anvist på posen.
- 2** Kimchi: Skræl og riv ingefær fint. Pil og pres den ene portion hvidløg. Kom begge dele i en skål og bland med tomatpuré, 1 tsk sukker og første mængde gochujang paste og vineddike. Skær kinakål i grove strimler. Kom det i skålen og vend godt rundt, kram det gerne med hænderne, så kålen "knækker".
- 3** Stegt æg: Varm lidt olie op på en stor stegepande, slå æggene ud på panden og steg ca. 3 min. Krydr med lidt salt. Blommen må gerne stadig være blød. Læg æggene til side og gem panden.
- 4** Sojastegte svampe: Del svampene i kvarte. Varm panden op igen med rigelig olie og steg svampene ca. 3 min. Pres resten af hvidløget på panden og tilføj den ene mængde sesamfrø og soja. Steg videre ca. 1 min.
- 5** Spinatsalat: Kom babyspinat i en salatskål. Bland med sesamolie, vineddike, sesamfrø og lidt salt.
- 6** Gochujangsauce: Bland resten af soja og gochujang paste i en skål.
- 7** Bibimbap: Fordel ris, kimchi, sojastegte svampe og spinatsalat i serveringsskåle. Top med stegt æg og servér med gochujangsauce til.

## Allergener

Æg, Gluten, Sesamfrø, Soja, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.200 kj / 526 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	18,3 g
heraf mættede fedtsyrer	3,0 g
Kulhydrat	68,6 g
heraf sukkerarter	6,4 g
Protein	21,7 g
Salt	4,6 g
Kostfibre	4,5 g