



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bibimbap med sojastekt svamp, kimchi och stekt ägg

Till servering
Jasminris 125 g

Kimchi
Salladskål 300 g
Ingefära 1 bit
Vitlök 1½ klyfta
Gochujangpasta 1 msk
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Socker 2 tsk

Stekt ägg
Ägg 2 st
🏠 Neutral olja
🏠 Salt

Sojastekt svamp
Skogschampinjoner 125 g
Sesamfrön ½ förp
Vitlök ½ klyfta
Japansk soja ½ förp
🏠 Neutral olja

Spenatsallad
Babyspenat 30 g
Sesamolja ½ msk
Sesamfrön ½ förp
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Salt

Gochujangsås
Gochujangpasta 1 msk
Japansk soja ½ förp

1. Till servering: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Kimchi: Skala och finriv ingefära och vitlök. Lägg ingefära och vitlök i en bunke och blanda med gochujangpasta, tomatpuré, vitvinsvinäger och socker. Grovstrimla salladskål. Vänd ner i bunken och blanda ordentligt, gärna med händerna, så att kålen mjuknar.

3. Stekt ägg: Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna och stek ägg ca 3 min, krydda med lite salt. Gulan får gärna vara krämig. Lägg äggen på ett fat och spara stekpannan.

4. Sojastekt svamp: Kvarta skogschampinjoner. Hetta upp rikligt med neutral olja i den använda stekpannan och stek svampen ca 3 min. Tillsätt sesamfrön, pressad vitlök och japansk soja, stek ytterligare ca 1 min.

5. Spenatsallad: Lägg babyspenat i en salladsskål. Blanda med sesamolja, vitvinsvinäger, sesamfrön och lite salt.

6. Gochujangsås: Blanda japansk soja och gochujangpasta i en skål.

7. Fördela jasminris, kimchi, sojastekt svamp och spenatsallad i 2 skålar. Toppa med stekt ägg. Servera bibimbap med lite gochujangsås.