



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Bibimbap med sojastekt svamp, kimchi och stekt ägg

## Ris

Jasminris 135 g

## Kimchi

Ingefära 1 bit  
 Vitlök 2 klyftor  
 Japansk soja 1 msk  
 Gochujangpasta 1 msk  
 Tomatpuré 1 förp  
 Salladskål 300 g  
 🏠 Vitvinsvinäger 2 msk  
 🏠 Socker 1 msk

## Stekt ägg

Ägg 2 st  
 🏠 Olja  
 🏠 Salt

## Sojastekt svamp

Skogschampinjoner 200 g  
 Sesamolja ½ påse  
 Sesamfrön ½ förp  
 Vitlök 1 klyfta  
 Japansk soja 1 msk

## Spensallad

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

## Gochujangsås

Japansk soja 1 msk  
 Gochujangpasta 1 msk

**1. Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

**2. Kimchi:** Skala och finriv ingefära och vitlök. Lägg i en rymlig bunke och blanda med japansk soja, gochujangpasta, tomatpuré, vitvinsvinäger och socker. Grovstrimla salladskål. Vänd ner i bunken och blanda ordentligt, gärna med händerna, tills 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 sesamolja i den använda stekpannan och stek svampen ca 3 min på hög värme. Tillsätt sesamfrön, pressad vitlök och japansk soja, stek ytterligare ca 1 min.

**5. Spensallad:** 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 spensallad i 2 skålar. Toppa med stekt ägg. Servera bibimbap med lite gochujangsås.