



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
 ● Vitvinsvinäger 2 msk
 ● Socker 1 msk
 Salladskål 300 g

Stekt ägg

Ägg 2 st

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
 ● Vitvinsvinäger 1 tsk
 Sesamfrön ½ förp

Gochujangsås

Japansk soja 1 msk
 Gochujangpasta 1 msk

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vitvinsvinäger

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.