KIKKOMAN

Koreansk bibimbap

Total tid **60 Min.** **45 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

3 Portioner

300 g	ostronskivling
2	röda paprikor, finskurna
135 ml	matolja
90 ml	Kikkoman rostad sesamolja
200 g	babyspenat, tvättad och avrunnen
150 g	mungböngroddar
3	salladslökar, skurna i ringar
4	vitlöksklyftor, hackade
255 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil
5 tsk	rostade sesamfrön
250 g	oxfilé
3	ägg
450 g	kokt japanskt kortkornigt ris
2 msk	gochujang (koreansk chilipasta)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

300 g ostronskivling, skurna i strimlor - **2** röda paprikor, skurna i fina strimlor - **3 msk** matolja - **6 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil
Fräs svampen och den röda paprikan i oljan på hög värme i 3 minuter under ständig omrörning. Tillsätt Kikkoman Teriyaki BBQ-sås koreansk stil och koka tills allt är varmt, häll sedan i en skål.

Steg 2

3 msk Kikkoman rostad sesamolja - **200 g** babyspenat, tvättad och avrunnen - **150 g** mungböngroddar - **3** salladslökar, skurna i ringar - **2** vitlöksklyftor, hackade - **6 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil - **1 tsk** rostade sesamfrön
Tillsätt Kikkoman sesamolja i en wokpanna eller stekpanna, addera sedan babyspenaten och böngroddarna. Stek i cirka 2 minuter. Rör i salladslöken och vitlöken. Tillsätt Kikkoman Teriyaki BBQ-sås koreansk stil och sesamfröna, och häll sedan i en skål.

Steg 3

250 g oxfilé, skuren i strimlor - **5 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil - **2** vitlöksklyftor, hackade - **2 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **1 tsk** rostade sesamfrön - **45 ml** vegetabilisk olja
Marinera nötfärsen kort med Kikkoman Teriyaki BBQ-sås koreansk stil, vitlök, Kikkoman sesamolja och sesamfrön. Woka nötfärsen i oljan tills den är genomvarm.

Steg 4

3 msk vegetabilisk olja - **3** ägg
Stek äggen i vegetabilisk olja.

Steg 5

450 g kokt japanskt kortkornigt ris - **2 msk** gochujang (koreansk chilipasta) - **15 ml** Kikkoman rostad sesamolja - **1 msk** rostade sesamfrön - **3** ägg, redan stekta

Fördela riset i skålar. Lägg alla stekta ingredienser ovanpå riset. Blanda gochujangen med en skvätt varmt vatten tills det är slätt och skeda lite över varje stekt ägg. Strö sesamfrön över bibimbapen och ringla över Kikkoman sesamolja.