

Koreaanse bibimbap

totale tijd **60 min.** 45 min. voorbereidingstijd **15 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

3 porties

300 g	koningsoesterzwammen
2	rode paprika's, in fijne reepjes gesneden
135 ml	plantaardige olie
90 ml	<u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>
200 g	babyspinazie, gewassen en uitgelekt
150 g	mungboonspruiten
3	lente-uitjes, in ringen gesneden
4	teentjes knoflook, fijngehakt
255 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus in Koreaanse Stijl</u>
5 tl	geroosterde sesamzaadjes
250 g	runderfilet
3	eieren
450 g	gekookte Japanse kortkorrelige rijst
2 el	gochujang (Koreaanse chilipasta)

VOORBEREIDING

Stap 1

300 g koningsoesterzwammen, in reepjes gesneden - **2** rode paprika's, in fijne reepjes gesneden - **3 el** plantaardige olie - **6 el** Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus in Koreaanse Stijl
Bak de champignons en rode paprika's 3 minuten op hoog vuur in de olie, onder regelmatig roeren. Voeg de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus in Koreaanse stijl toe en bak tot alles goed warm is. Doe het dan in een kom.

Stap 2

3 el Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **200 g** babyspinazie, gewassen en uitgelekt - **150 g** mungboonspruiten - **3** lente-uitjes, in ringen gesneden - **2** teentjes knoflook, fijngehakt - **6 el** Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus in Koreaanse Stijl - **1 tl** geroosterde sesamzaadjes
Doe de Kikkoman Sesamolie in een wok of pan en voeg vervolgens de babyspinazie en taugé toe. Bak ongeveer 2 minuten. Roer de lente-uitjes en knoflook erdoor. Voeg de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus in Koreaanse stijl en de sesamzaadjes toe en doe het mengsel in een kom.

Stap 3

250 g runderfilet, in reepjes gesneden - **5 el** Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus in Koreaanse Stijl - **2** teentjes knoflook, fijngehakt - **2 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **1 tl** geroosterde sesamzaadjes - **45 ml** plantaardige olie
Marineer het rundvlees kort met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus in Koreaanse stijl, knoflook, Kikkoman Sesamolie en sesamzaadjes. Roerbak het rundvlees in de olie tot het goed door en door warm is.

Stap 4

3 el plantaardige olie - **3** eieren

Bak de eieren in plantaardige olie.

Stap 5

450 g gekookte Japanse kortkorrelige rijst - **2 el** gochujang (Koreaanse chilipasta) - **15 ml** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **1 el** geroosterde sesamzaadjes - **3** eieren, reeds gebakken
Verdeel de rijst over kommen. Leg alle gebakken ingrediënten op de rijst. Meng de gochujang met een scheutje warm water tot een gladde massa en schep wat over elk gebakken ei. Bestrooi de bibimbap met de sesamzaadjes en besprenkel met de Kikkoman Sesamolie.