

Koreański bibimbap

Czas ogółem **60 min** 45 min Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

3 porcj(e/i)

300 g	boczniaków królewskich
2	czerwone papryki, pokrojone w cienkie paski
135 ml	oleju roślinnego
90 ml	<u>Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman</u>
200 g	szpinaku baby, umytego i odsączonego
150 g	kiełków fasoli mung
3	dymki, pokrojone w krążki
4	ząbki czosnku, posiekane
255 ml	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style</u>
5 łyżeczki	prażonego sezamu
250 g	polędwicy wołowej
3	jajka
450 g	ugotowanego japońskiego ryżu krótkoziarnistego
2 łyżki	gochujang (koreańskiej pasty chili)

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

300 g boczniaków królewskich, pokrojonych w paski - **2** czerwone papryki, pokrojone w cienkie paski - **3 łyżki** oleju roślinnego - **6 łyżki** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style

Boczniaki i paprykę smażyć na oleju na dużym ogniu przez 3 minuty, często mieszając. Dodaj Sos Teriyaki BBQ Kikkoman w stylu koreańskim i smażyć, aż całość się podgrzeje, a następnie przełożyć do miski.

Krok 2

3 łyżki Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman - **200 g** szpinaku baby, umytego i odsączonego - **150 g** kiełków fasoli mung - **3** dymki, pokrojone w krążki - **2** ząbki czosnku, posiekane - **6 łyżki** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style - **1 łyżeczka** prażonego sezamu

Do woka lub patelni dodać Olej sezamowy Kikkoman, a następnie szpinak i kiełki fasoli. Smażyć przez około 2 minuty. Dodać dymkę i czosnek. Dodać Sos Teriyaki BBQ Kikkoman w stylu koreańskim i sezam, a następnie przełożyć do miski.

Krok 3

250 g polędwicy wołowej, pokrojonej w paski - **5 łyżki** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style - **2** ząbki czosnku, posiekane - **2 łyżki** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman - **1 łyżeczka** prażonego sezamu - **45 ml** oleju roślinnego
Krótco zamarynuj wołowinę w Sosie Teriyaki BBQ Kikkoman w stylu koreańskim, czosnku, Oleju sezamowym Kikkoman i sezamie. Smażyć wołowinę na oleju, aż się nagrzej.

Krok 4

3 łyżki oleju roślinnego - **3** jajka

Usmaż jajka na oleju roślinnym.

Krok 5

450 g ugotowanego japońskiego ryżu krótkoziarnistego - **2 łyżki** gochujang (koreańskiej pasty chili) - **15 ml** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman - **1 łyżka** prażonego sezamu - **3** jajka, już usmażone

Nałóż ryż do misek. Na ryżu ułóż wszystkie usmażone składniki. Wymieszaj gochujang z odrobiną ciepłej wody na gładką masę i polej każde usmażone jajko. Posyp bibimbap sezamem i skrop Olejem sezamowym Kikkoman.