Oppskrift

Bibimbap med karbonader



Skal du lage en ekte Bibimbapsaus trenger du Gochujang chilipaste fra Korea, den kan fås i asiatiske butikker – men det finnes gode alternativer i vanlig butikk som f.eks Sriracha.

1

Begynn med marinade til karbonadene

Bland sammen ingrediensene til chilisausen. Lag marinaden og legg i strimlede karbonader. La de ligge i 20 min .

2

Tilbered risen

Kok opp vann og salt. Skyll risen i kaldt vann og ha den i det kokende vannet. Skru ned varmen og la risen dampe til den ferdig. Ca 20 min. Rør risen godt med gaffel så den får luftet seg.

3

Lag garnityr

Skjær agurk og squash i tynne strimler og chili i ringer - og vend med riseddik, sesamolje, sukker og salt. La det trekke i 15 min.

Del opp sopp i skiver og stek de lett i smør i panne. Sett til side. Del rødkål i strimler og grovrasp gulrøtter.

4

Stek karbonader og egg

Stek karbonadestrimlene lett i olje til de er gjennomvarme og lag speilegg.

Legg ris i bunn av en bolle. Legg på strimlede karbonader, skivet og syltede grønnsaker og speilegg. Topp med hakket vårløk, koriander, chilisaus og sesamfrø.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger	
Karbonader	810 g (1 pk)
Ris	3 dl
Til marinaden	
Soyasaus	1 ss
Sesamolje	1 ss
Brunt sukker	1 ts
Hvitløksfedd	1 fedd
Til chilisaus	
Sriracha-saus	2 ss
Brunt sukker	1 ts
Riseddik	1 ss
Hvitløksfedd	1 fedd
Sesamolje	1 ts
Soyasaus	1 ss
Syltede grønnsaker	
Squash	0,25 stk
Agurk	0,5 stk
Rød Chili	0,5 stk
Riseddik	1 ss
Sesamolje	1 ts
Salt	0,5 ts
Hvitt sukker	1 ts
Aromasopp	150 g
Bønnespirer	200 g

Du trenger

Til marinaden

Til chilisaus

Syltede grønnsaker

topping

Rødkål	50 g
Gulrøtter	2 stk
Spinat	100 g

topping

PRIOR egg	4 stk
Vårløk	2 stilker
Koriander	1 neve

Allergener

- Gluten
- Soya
- Egg