



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

4 gerezd	Fokhagyma
300 g	Sárgarépa
1 db	Uborka
200 g	Bébispenót
200 g	Mungóbabcsíra
2 szál	Újhagyma
400 g	Gomba
300 g	Jázmin rizs
4 ek	Szezámolaj
4 ek	Szójaszós
400 g	Darált hús
4 db	Tojás
1 csipet	♦ Feketebors, egész
1 csipet	♦ Szerecsendió, egész

A szószhoz

2 gerezd	Fokhagyma
2 ek	Currypaszta
1 ek	Szójaszós
1 tk	Szezámolaj
2 ek	Víz
1 tk	Méz
1 ek	Szezámmag
0.5 ek	♦ Chili Cayenne, őrölt
1 tk	♦ Gyömbér, őrölt

Bibimbap

⌚ 45–60 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 Először hámozd meg a fokhagymagerezdeket és zúzd finomra. Hámozd meg a sárgarépát is és vágd finom csíkokra. Mosd meg az uborkát, vágd nagyon vékony szeletekre. Ezután a mungóbabcsírárt és a spenótot alaposan mosd, majd hagyd lecsöpögni. Az újhagymát vágd vékony karikákra, a gombát pedig tisztítsd meg, és vágd vékony szeletekre.
- 2 Most jöhet a szósz. Ehhez keverd össze az összes hozzávalót egy tálban, és tedd félre, hogy a mártás ízei egy kicsit össze tudjanak érni. Készítsd el a jázmin rizst a csomagolás utasításai szerint.
- 3 A következő lépésben keverd össze a zúzott fokhagyma egy részét egy evőkanál szójaszósszal és egy teáskanál szezámolajjal. Keverd össze az uborkaszeletekkel egy külön tálban, fűszerezd borssal, és hagyd állni.
- 4 Most egyszerre két serpenyőre is szükség lesz. Az egyikben a gombát készítsd el. Ehhez melegítsd fel a szezámolajat, és pirítsd meg a gombát, majd fűszerezd borssal és szójaszósszal. A másik serpenyőben szintén szezámolajon pirítsd a sárgarépát körülbelül két percig, majd fűszerezd borssal és szójaszósszal. A kész hozzávalókat tartsd melegen, és tedd félre.
- 5 Most hagyd a spenótot rövid ideig fonnyadni a két serpenyő egyikében, és fűszerezd a préselt fokhagymával és egy csipetnyi Kotányi szerecsendióval. A másikban pirítsd meg a mungóbabcsírárt, majd önts rá egy kevés szójaszószt. Tedd félre mindkettőt, és tartsd melegen.
- 6 A következő lépésben tedd vissza a serpenyőket a tűzhelyre, és melegíts fel mindegyikben fél teáskanál szezámolajat. Az egyik serpenyőben pirítsd meg a darált húst, a vége felé add hozzá a maradék fokhagymát, fűszerezd szójaszósszal és borssal. Ezzel egyidejűleg a második serpenyőben süss négy tükörtojást úgy, hogy a sárgája még folyékony maradjon.
- 7 Jöhet a tálak megtöltése. Oszd el a rizst egyenletesen a tálak között, és az összes sült hozzávalót, majd az újhagymát és az uborkát pakold a rizs tetejére. A végén tedd a tükörtojást a közepére, locsold meg a bibimbapot a szósszal és élvezd.

