



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 скилидки	Чесън
300 g	Моркови
1 бр.	Краставица
200 g	Бейби спанак
100 g	Кълнове
2 стръка	Зелен лук
400 g	Гъби
300 g	Жасминов ориз
400 g	Телешка кайма
4 ч.л.	Сусамово олио
4 с.л.	Соев сос
4 бр.	Яйца
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Черен пипер на зърна
За соса	
2 скилидки	Чесън
2 с.л.	Гочуджанг паста
1 с.л.	Сусамово олио
2 с.л.	Вода
1 ч.л.	Мед
1 с.л.	Черен сусам
1 ч.л.	♦ Джинджирил, млян
	♦ Люто чили

Бибимбан – корейски мешан ориз

⌚ 45–60 Минути



Подготовка

- 1 Обелете скилидките чесън и ги пресовайте. Обелете морковите, измийте краставицата и ги нарежете на тънки лентички. Измийте кълновете и спанака и ги подсушете. Нарежете фино зеления лук, а гъбите на тънки парченца.
- 2 Пригответе соса като пресовате скилидките чесън за него и ги разбъркате с останалите необходими съставки. Добавете още люто чили, ако искате да получите още по-пикантен сос. Оставете настрана, за да се развият вкусовете.
- 3 Пригответе ориза според указанията на опаковката.
- 4 Разбъркайте половината от пресованите скилидки (от първата стъпка) с 1 с.л. соев сос и 1 ч.л. сусамово олио. Овкусете краставиците със сместа и малко черен пипер.
- 5 Пригответе гъбите на тиган в малко сусамово олио. След това ги овкусете със соев сос и малко черен пипер. През това време в друг тиган запечатайте морковите в малко сусамово олио и също овкусете със соев сос и черен пипер. След това махнете съставките от тиганите, за да ги освободите и гръжете на топло. Задушете спанака на тиган и овкусете с остатъка от чесъна от първата стъпка и щипка индийско орехче. В другия тиган запечатайте кълновете и овкусете със соев сос. Махнете съставките от тиганите и гръжете на топло.
- 6 Пригответе каймата на тиган в малко сусамово олио и опържете яйцата в другия тиган.
- 7 Разпределете ориза в четири купички и наредете във всяка от тях гъби, краставици, моркови, спанак, кълнове, кайма и по едно яйце. Поръсете със зелен лук и сложете 1 с.л. от пикантния сос – или повече, ако желаете.

