KIKKOMAN

Korealainen bibimbap

kokonaisaika **60 min** **45 min** esivalmistelut **15 min** valmistus

AINEKSET

3 annosta

300 g	kuningasosterivinokkaita
2	punaista paprikaa ohuina suikaleina
135 ml	kasviöljyä
90 ml	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
200 g	babypinaattia huuhdeltuna ja valutettuna
150 g	mungpavun ituja
3	kevätsipulia leikattuna rinkuloiksi
4	valkosipulinkynttä silputtuna
255 ml	Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike
5 tl	paahdettuja seesaminsiemeniä
250 g	naudan fileetä suikaleina
3	kananmunaa
450 g	keitettyä japanilaista lyhytjyväistä riisiä
2 rkl	gochujangia (korealaista chilitahnaa)

VALMISTUS

Vaihe 1

300 g kuningasosterivinokkaita - **2** punaista paprikaa ohuina suikaleina - **3 rkl** kasviöljyä - **6 rkl** Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike
Paista sieniä ja paprikaa öljyssä kovalla lämmöllä 3 minuuttia sekoittaen usein. Lisää Kikkoman teriyakikastike ja jatka paistamista, kunnes sienet ja paprikat ovat pehmenneet. Siirrä ne kulhoon.

Vaihe 2

3 rkl Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **200 g** babypinaattia huuhdeltuna ja valutettuna - **150 g** mungpavun ituja - **3** kevätsipulia leikattuna rinkuloiksi - **2** valkosipulinkynttä silputtuna - **6 rkl** Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike - **1 tl** paahdettuja seesaminsiemeniä
Paista babypinaattia ja ituja seesamiöljyssä n. 2 minuuttia. Sekoita joukkoon kevätsipuli ja valkosipuli. Lisää Kikkoman teriyakikastike sekä seesaminsiemenet ja siirrä kulhoon.

Vaihe 3

250 g naudan fileetä suikaleina - **5 rkl** Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike - **2** valkosipulinkynttä silputtuna - **2 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 tl** paahdettuja seesaminsiemeniä - **45 ml** kasviöljyä
Marinoi lihaa hetki Kikkoman teriyakikastikkeessa, johon on sekoitettu valkosipuli, Kikkoman seesamiöljy sekä seesaminsiemenet. Wokkaa lihasuikaleet kypsiksi öljyssä.

Vaihe 4

3 rkl kasviöljyä - **3** kananmunaa
Paista kananmunat kasviöljyssä.

Vaihe 5

450 g keitettyä japanilaista lyhytjyväistä riisiä - **2 rkl** gochujangia (korealaista chilitahnaa) - **15 ml** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 rkl** paahdettuja seesaminsiemeniä - **3** paistettua kananmunaa (vaiheesta 4)
Annostele riisi kulhoihin. Asettele kaikki paistetut ainekset riisin päälle. Sekoita gochujang sekä tilkka lämmintä vettä sileäksi kastikkeeksi ja lusikoi sitä paistettujen kananmunien päälle. Ripottele seesaminsiemenet ja valuta Kikkoman seesamiöljy bibimbapin päälle.