KIKKOMAN

Korejský bibimbap

Celkový čas vaření **60 min.** **45 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

3 Porce

300 g	hub královských hřibů
2	červené papriky, nakrájené na tenké proužky
135 ml	rostlinného oleje
90 ml	Kikkoman Pražený sezamový olej
200 g	baby špenátu, omytého a scezeného
150 g	klíčků mungo
3	jarní cibulky, nakrájené na kolečka
4	stroužky česneku, nasekané
255 ml	Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob
5 čajové lžičky	pražených sezamových semínek
250 g	hovězího filé
3	vejce
450 g	uvařené japonské rýže krátkozrnné
2 polévkové lžíce	gochujangu (korejská čili pasta)

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

300 g hlívy královské, nakrájené na proužky - **2** červené papriky, nakrájené na tenké proužky - **3 polévkové lžíce** rostlinného oleje - **6 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob

Houby a červené papriky smažte na oleji na vysokém stupni 3 minuty za častého míchání. Přidejte Kikkoman Teriyaki BBQ omáčku v korejském stylu a vařte, dokud se vše důkladně neprohřeje, poté přesuňte do mísy.

Krok 2

3 polévkové lžíce Kikkoman Pražený sezamový olej - **200 g** baby špenátu, omytého a scezeného - **150 g** klíčků mungo - **3** jarní cibulky, nakrájené na kolečka - **2** stroužky česneku, nasekané - **6 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob - **1 čajová lžička** pražených sezamových semínek

Do woku nebo pánve přidejte Kikkoman Sezamový olej, poté baby špenát a klíčky mungo. Vařte asi 2 minuty. Vmíchejte jarní cibulku a česnek. Přidejte Kikkoman Teriyaki BBQ omáčku v korejském stylu a sezamová semínka, poté přesuňte do mísy.

Krok 3

250 g hovězího filé, nakrájeného na proužky - **5 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka na korejský způsob - **2** stroužky česneku, nasekané - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej - **1 čajová lžička** pražených sezamových semínek - **45 ml** rostlinného oleje

Hovězí maso krátce marinujte v Kikkoman Teriyaki BBQ omáčce v korejském stylu, česneku, Kikkoman Sezamovém oleji a sezamových semínkách. Poté maso zprudka opečte na oleji, dokud se důkladně

neprohřeje.

Krok 4

3 polévkové lžíce rostlinného oleje - **3** vejce
V rostlinném oleji usmažte vejce.

Krok 5

450 g uvařené japonské krátkozrnné rýže - **2 polévkové lžíce** gochujangu (korejská čili pasta) - **15 ml** Kikkoman Pražený sezamový olej - **1 polévková lžíce** pražených sezamových semínek - **3** vejce, již usmažená
Rýži rozdělte do misek. Na rýži naaranžujte všechny osmažené ingredience. Gochujang rozmíchejte s trochou teplé vody dohladka a lžící jej dejte na každé vejce. Bibimbap posypte sezamovými semínky a zakápněte sezamovým olejem Kikkoman.