

**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

Rødkål 50 g

Gulrøtter 2 stk

Spinat 100 g

### **topping**

PRIOR egg 4 stk

Vårløk 2 stilker

Koriander 1 neve

### **Allergener**

- Gluten
- Soya
- Egg