



Bibimbap (Koreaanse rijstkom met groenten)

Kleurrijke rijstkom met apart gebakken groenten, gekruid rundgehakt en een gebakken ei. Alles doormengen met een pittige gochujang-saus voor een explosie van smaken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	25'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 300 gr ongekookte rijst
- 300 gr rundgehakt
- 200 gr verse spinazie
- 2 wortelen, in fijne reepjes
- 1 courgette, in fijne reepjes
- 150 gr taugé

4 eieren
4 el sojasaus
3 el sesamololie
2 teentjes knoflook, geperst
2 el geroosterde sesamzaadjes
3 el gochujang
1 el bruine suiker
2 el zonnebloemolie
zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking en houd warm.
- 2.** Blancheer de spinazie 1 minuut in kokend gezouten water, spoel af onder koud water en knijp goed uit. Meng met 1 el sojasaus en 1 el sesamololie.
- 3.** Verhit wat zonnebloemolie in een pan en bak de wortelreepjes 2 tot 3 minuten op middelhoog vuur, licht gezouten. Haal uit de pan en zet opzij. Bak de courgettestrookjes en taugé elk afzonderlijk op dezelfde manier, telkens 2 tot 3 minuten.
- 4.** Bak in dezelfde pan het rundgehakt met de geperste knoflook, 2 el sojasaus en de bruine suiker tot het gehakt gaar en licht gekaramelliseerd is. Haal van het vuur.
- 5.** Bak de eieren spiegelend in een beetje olie zodat de dooier zacht blijft.
- 6.** Meng voor de gochujang-saus de gochujang met 1 el sojasaus en 1 el sesamololie tot een gladde saus.
- 7.** Verdeel de warme rijst over 4 kommen. Schik de groenten en het gehakt er netjes naast elkaar bovenop. Leg een gebakken ei in het midden en bestrooi met de sesamzaadjes. Serveer de gochujang-saus apart erbij.

Tip

Bak elke groente apart en afzonderlijk zodat elk ingrediënt zijn eigen smaak en textuur behoudt. Voeg de gochujang-saus pas toe wanneer je de kom aan tafel opmaakt en doormengt.

Lekker met

Kimchi of andere gefermenteerde Koreaanse groenten als bijgerecht.

Dranktip

Een frisse Koreaanse rijstbier zoals Hite of Cass past goed bij de pittige smaken van bibimbap.

Ontdek meer recepten op kookpot.be