Bibimbap

BIBIMBAP is een populair Koreaans gerecht met rijst en verschillende soorten groenten, vaak vlees, een gebakken ei en pittige saus. Het betekent letterlijk gemixte rijst.

Veelal gaan alle ingrediënten apart in de kom, wij verkozen om de rijst reeds met enkele ingrediënten te mengen (meer gerichte smaak en handiger voor de mise en place)



Ingrédients

- 1.5 kg volle rijst
- 1 kg bladspinazie
- 300 g rode uisnippers
- bimi
- 1 kg champignons mixte
- 1 kg sojascheuten
- sesamolie
- 35 g Japanse kruiden grof
- Sesamzaad (geroosterd)
- 40 brochettes* (zie recept)
- Korean dressing* (zie recept)
- geklaarde boter - Alpro Bakken & Braden voor een plantaardige versie

- pijpajuin

Méthode

1. Kook de rijst en zet apart.
2. Bak of grill de brochettes
3. Stoom de bimi.
4. Bak de ui in geklaarde boter. Bak de champignons mee. Bak de rijst mee. Kruid met de Japanse kruiden.
5. Voeg spinazie en sesamolie toe. Roer goed om.
6. Serveer in een bowl. Voeg de bimi en de sojascheuten toe. Werk af met de saus, pijpajuin, sesamzaad en de brochettes.

Variation

Wij gaan voor de versie met heerlijke plantaardige Koreaanse bbq 'kip', maar een spiegeleitje, gebakken paneer, seitan of tofu zijn ook toppers.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be