



Dalgooi bibimbab - Bibimbap met gefrituurde kip

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

🇰🇷 125 g witte rijst pandan of basmati

voor de saus

🇰🇷 2 el Koreaanse zwarte bonenpasta

🇰🇷 ½ tl gochujang

🇰🇷 1 el sesamolie

🇰🇷 1 tl honing

🇰🇷 ½ teentje knoflook

🇰🇷 1 el appelazijn

🇰🇷 ½ el sesamzaadjes

🇰🇷 beetje water

voor de gefrituurde kip

🇰🇷 250 gram kippendijen

🇰🇷 1 el maizena

🇰🇷 1½ el bloem

🇰🇷 Zonnebloemolie, voldoende om in te frituren

voor de bibimbap

🇰🇷 125 gram kastanjechampignons

🇰🇷 scheutje sesamolie

🇰🇷 ½ zak kimchi

🇰🇷 ½ winterpeen

🇰🇷 ½ komkommer

🇰🇷 ½ zak verse spinazie

🇰🇷 2 eieren

🇰🇷 Koreaanse chili-flakes

MATERIAAL: vergiet, dunschiller of kaasschaaf

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de bereidingswijze op de verpakking.
2. Houd warm terwijl je de rest van de stappen volgt.
3. Maak de knoflook schoon en snipper deze.
4. Doe dit samen met alle andere ingrediënten in een steelpannetje en verdun met een 2 el water.
5. Roer goed door en breng aan de kook.
6. Laat dit een minuutje of 4 pruttelen en zet daarna het gas weer uit.
7. Snijd de kastanjechampignons in plakjes en bak even kort in een scheutje sesamolie totdat ze beetgaar zijn.
8. Zet opzij totdat je ze nodig hebt.
9. Blancheer de spinazie in een grote pan kokend en gezouten water voor maximaal 30 seconden.
10. Laat vervolgens uitlekken in een vergiet.
11. Knijp het overvloedige vocht er uit.
12. Maak de wortel schoon en schaf de wortel in mooie linten met de dunschiller of kaasschaaf.
13. Snijd de komkommer vervolgens in dunne plakjes.
14. Breng de zonnebloemolie in een stevige pan tot zo'n 180°C..
15. Snijd ondertussen de kippendijen in stukjes en dep goed droog.
16. Meng de kipstukjes met de maizena en bloem en roer goed door totdat elk stukje kip volledig bedekt is.
17. Frituur de kipstukjes, eventueel in porties, totdat ze mooi goudbruin zijn.
18. Laat vervolgens uitlekken in een vergiet en meng dan met de saus.
19. Verdeel de rijst over 2 kommen.
20. Schik hier de groenten en de kimchi bovenop en laat een plekje vrij voor de kip en in het midden voor het ei.
21. Verdeel de kip over de kommen.
22. Scheid de eieren en leg in het midden van elke kom 1 eidooier.
23. Bestrooi de bibimbap eventueel nog met wat Koreaanse chili flakes en (geroosterde) sesamzaadjes.
24. Voordat je de bibimbap eet, roer je de eidooier door de rijst heen zodat je een mooie gemengde bowl smeugrijke rijst krijgt.

TIP: Mocht je nou écht geen rauw ei willen eten (om welke reden dan ook), dan is deze bibimbap ook hartstikke lekker met een gebakken spiegeleltje. Ga wel voor een zachte dooier. Dat maakt het gerecht namelijk écht lekker!

BRON: eviekookt.nl

