



Kimchi Bibimbap met kimchi mandu

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g basmatirijst
-  ½ komkommer
-  zonnebloemolie
-  125 g taugé
-  150 g Enoki bundelzwammen
-  ½ el sojasaus
-  75 g julienne wortel
-  kimchi zoveel als je wil!
-  6 kimchi mandu, zelfgemaakt of van de toko
-  2 eieren
-  gochugaru
-  gochujang
-  kimchi mayonaise

ZO MAAK JE HET:

Bibimbap

1. Kook de basmatirijst volgens de bereidingswijze op de verpakking en laat lekker uitstomen.
2. Maak de komkommer schoon en snijd deze in plakjes.
3. Zet opzij totdat je het weer nodig hebt.
4. Bak de taugé in een klein scheutje zonnebloemolie totdat ze net niet meer rauw zijn.
5. Zet opzij.
6. Bak de paddenstoelen in een klein scheutje zonnebloemolie met de sojasaus.
7. Bak 2 spiegeleieren in een scheutje zonnebloemolie, breng op smaak met peper, zout en gochugaro.
8. Houd warm.

Mandu stomen

9. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een pan op matig vuur.
10. Leg de mandu hier met de onderkant naar beneden in en bak ze in 3 tot 5 minuten mooi krokant aan de onderkant, check na 4 minuten.
11. Als je mandu mooi bruin en krokant zijn besprenkel je ze met 25 ml water en doe je het deksel op de pan.
12. Stoom de mandu in 5 minuten mooi gaar, al het water zou dan verdampt moeten zijn.

Bibimbap serveren

13. Verdeel de rijst over de kommen.
14. Verdeel hier een voor een de komkommer, wortel, taugé, paddenstoelen, kimchi en mandu over.
15. Leg het gebakken eitje in het midden.
16. Garneer de bibimbap met gochugaru, gochujang en kimchi mayonaise.

BRON: eviekookt.nl

