



Bibimbap (Koreaanse rijstkom met groenten)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

300 gr rijst (ongekookt)
300 gr rundgehakt
200 gr spinazie
2 wortelen (in fijne reepjes)
1 courgette (in fijne reepjes)
150 gr taugé

4 eieren
4 el sojasaus
3 el sesamolie
2 teentjes knoflook (geperst)
2 el geroosterde sesamzaadjes
3 el gochujang
1 el bruine suiker
2 el zonnebloemolie

Bereidingswijze

1. Kook de rijst gaar volgens de verpakking en houd warm.
2. Blancheer de spinazie kort, knijp uit en meng met 1 el sojasaus en wat sesamolie.
3. Bak apart de wortel, courgette en taugé elk 2 à 3 minuten in wat olie, licht gezouten.
4. Bak het gehakt in een pan met de knoflook, 2 el sojasaus en de suiker tot het gaar en gekaramelliseerd is.
5. Bak de eieren spiegelend, zodat de dooier zacht blijft.
6. Meng voor de saus de gochujang met 1 el sesamolie, 1 el sojasaus en de suiker.
7. Schik rijst in kommen, leg de groenten en het gehakt er netjes op, top met een ei en de sesamzaadjes. Serveer de saus erbij.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)