

Ben's Original™

Koreansk bibimbap
RECEPT

Koreansk bibimbap



TID 40 mins
INGREDIENSER 19 varor
PORTIONER 2 serveringar

Den här klassiska koreanska rätten är enkel att komponera. Hacka, skär eller skiva som du vill, och blanda sedan ihop allt till en smaksensation!

INGREDIENSER

- Koreanskt kött:
- 1 msk solrosolja
- 175g nötfärs
- 1 vitlöksklyfta
- 1 msk brunt socker
- 1 msk sojasås
- 1 tsk chiliflingor
- Spenat:
- 100g baby spenat
- 1 salladslök
- 1 vitlöksklyfta

- 1 msk sesamfrön - rostade
- Inlagda gurkor:
- 100g gurka, tunna skivor
- 1 tsk salt
- 1 msk vinäger
- 1 msk Strösocker
- Strimlad morot:
- 1 Riven morot
- 1 msk Sesam Olja
- 2 ägg
- 1 Salladslök, skuren
- 1 Förpackning Ben's Original™ Express Långkornigt ris

INSTRUKTIONER

1. Kött: Rör ner köttfärsen med ingredienserna till såsen. Låt köttet marinera under tiden du tillagar resten.
2. Gurkor: Rör ner salt, socker och vinäger i en skål tills upplöst. Lägg i gurkorna så att de täcks av blandningen. Låt stå i 15 minuter.
3. Koka en liten gryta med vatten. Blanchera spenaten i 2 minuter. Dränera och rensa med kallt vatten direkt - annars kokar det vidare. Rör ner salladslök, vitlök och sesamfrön.
4. Blanda morötter med sesamolja, salt och peppar. Placera under tiden två stekpannor på medelhög värme. Stek köttet på ena pannen med olja i 3-5 minuter tills det är brunt och krispigt. På andra pannen stekar du äggen efter smak.
5. Under tiden värmer du riset enligt instruktionerna. Rör ner alla ingredienser i en skål och lägg till ägg och salladslök på toppen.

KATEGORIER:

[Express ris](#)

FLER LIKANDE RECEPT



[Grillad kyckling](#)

Tid

20 mins

Ingredienser

8 varor



Slow cooker tikka masala

Tid

185 mins

Ingredienser

8 varor



Fyllda paprikor

Tid

30 mins

Ingredienser

12 varor

Source URL: <https://se.bensoriginal.com/recept/koreansk-bibimbap>