

Seul Bibimbap Kasesi

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~475 kcal

Açılış 17/10

Bibimbap, sıcak pirincin üstüne ayrı ayrı pişmiş sebzeler, yumurta, kimchi, susam yağı ve gochujang sos dizen Kore kasesidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Pişmiş sushi pirinci
- 2 adet Havuç
- 1 adet Kabak
- 200 gr Ispanak
- 200 gr Mantar
- 4 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Gochujang
- 3 yemek kaşığı Susam yağı
- 0.5 su bardağı Kimchi
- 1 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

1. Havuç ve kabağı ince şeritler halinde doğrayın.
2. Mantarları susam yağında 4 dakika soteleyin.
3. Havuç ve kabağı ayrı ayrı 2 dakika çevirin.
4. Ispanağı 30 saniye soldurup soya sosuyla tatlandırın.
5. Yumurtaları sarıya kadar kızartarak kalacak şekilde pişirin.
6. Pirinçleri kaselere paylaşarak sebzeleri bölmeler halinde dizin.
7. Yumurta, kimchi, susam ve gochujangla servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri ayrı ayrı pişirmek renklerini ve dokularını belirgin tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Gochujang sosu yanında verip sofrada karıştırarak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya

Susam

