



Koreaanse bibimbap



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 eetlepels sesamzaadjes
1 komkommer (in reepjes gesneden)
2 puntpaprika's (in ringetjes gesneden)
1 limoen
300 gram wortels (geraspt)
300 gram basmatirijst
4 eetlepels arachideolie
300 gram rundergehakt
1 eetlepel sambal oelek
4 eieren

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een pan zonder olie en rooster de sesamzaadjes gedurende 3 minuten. Laat afkoelen op een bord.
- 2.** Besprenkel de geraspte wortel met het limoensap en bestrooi met de sesamzaadjes
- 3.** Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 4.** Verhit de helft van de olie in een wok en roerbak het gehakt met de sambal oelek op hoog vuur gedurende 3 minuten tot het goudbruin en gaar is.
- 5.** Verhit de resterende olie in een pan en bak spiegeleieren.
- 6.** Verdeel de rijst, de reepjes komkommer, de ringetjes puntpaprika, de geraspte wortel en het gehakt over 4 kommen. Leg het ei erop.