



Bibimbap met varkensreepjes

en sticky gember-misodressing



30-40min



2 personen

De vertaling bibimbap weerspiegelt de essentie van dit gerecht: bibim vertaalt zich in "gemengd" en bap betekent "rijst". Gemengde rijst. Volgens de Koreaanse traditie maak je dit rijstkommetje met diverse toppings, dat vlak voor het eten gemengd wordt met een pittige saus. Wij maken 'm net een tikkie anders dankzij onze sticky gemberdressing, verrijkt met misopasta voor dat vleugje umami.

Wat je van ons krijgt

- lichte misopasta ^{1,6}
- varkenspoulet
- sesamzaad ¹¹
- taugé
- knoflook
- sushirijst
- spinazie
- mini-komkommer
- wortel
- verse gember
- sojasaus ^{1,6}
- zoete chilisaus

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- middelgrote pan met deksel
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 750kcal, vet 15.2g, koolhydraten 104.0g, eiwit 44.6g



1. Rijst koken

Breng 400ml water met een snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **sushirijst** in een zeef onder de koude kraan tot het water helder kleurt. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook de rijst op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-13min gaar. Neem de pan van het vuur en laat afgedekt rusten.



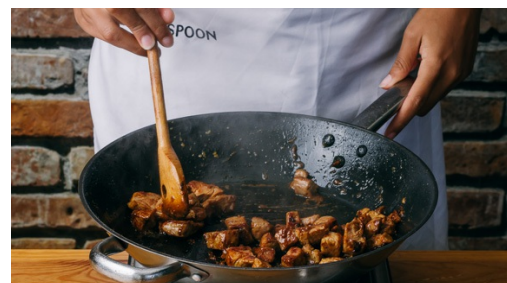
4. Spinazie bakken

Pel en rasp de **knoflook** fijn. Verhit 1el olie in een grote koekenpan middelhoog vuur. Voeg de **spinazie** handje voor handje toe en laat zo in 2-3min slinken. Voeg de **knoflook** toe en roerbak nog 1-2min. Breng op smaak met zout en peper en neem de **spinazie** uit de pan.



2. Vlees marineren

Schil en rasp intussen de **gember** fijn. Doe de **misopasta**, **sojasaus** en 2tl suiker in een kommetje en roer er de **gemberrasp** door. Meng de **helft van de marinade** met de **varkenspoulet**. Zet opzij om te marineren.



5. Vlees bakken

Verhit de koekenpan opnieuw op hoog vuur en voeg 1el plantaardige olie toe. Bak het **gemarineerde vlees** 5-6min tot het **vlees** gaar is en de meegekomen **marinade** enigszins kleveriger is geworden.



3. Wortelsla maken

Snijd de **mini-komkommer** in de lengte in smalle reepjes. Schil evt. de **wortel** en rasp grof. Meng de **wortelrasp** met de **taugé** en **chilisaus** in een kom.



6. Dressing maken

Meng intussen de **rest van de marinade** met 3-4el water en breng op smaak peper en evt. een snufje zout. Verdeel de **sushirijst** over kommen. Schep daar het **vlees**, het **wortelsla**, de **spinazie** en de **komkommer** over. Schenk er wat van de **dressing** over en bestrooi met **sesamzaad**.