



Bibimbap met varkensreepjes

met spinazie, wortel en gemberdressing



30-40min



2 personen

De Koreaanse keuken wordt steeds populairder, dus je bent vast al een beetje bekend met bibimbap. Het is een authentiek Koreaans rijstgerecht, waarbij 'bibim' verwijst naar een variëteit aan ingrediënten en 'bap' naar rijst. Vandaag maak je een versie met gemarineerde varkensreepjes, spinazie, wortel en komkommer. En je besprenkelt het geheel met een heerlijke gemberdressing.

Wat je van ons krijgt

- 200g sushirijst
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje tahin ¹¹
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje zoete chilisaus
- 1x varkensstukjes
- 1 minikomkommer
- 1 wortel
- 1 teen knoflook
- 100g spinazie
- 10g witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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.

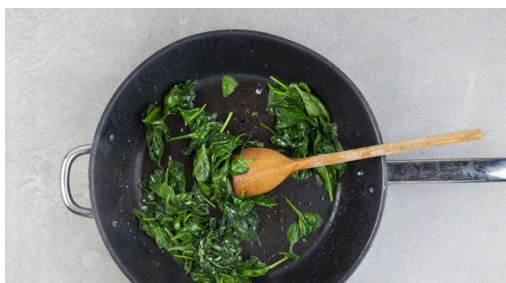
Voedingswaarde per portie

calorieën 755kcal, vet 26.1g, koolhydraten 113.0g, eiwit 14.8g



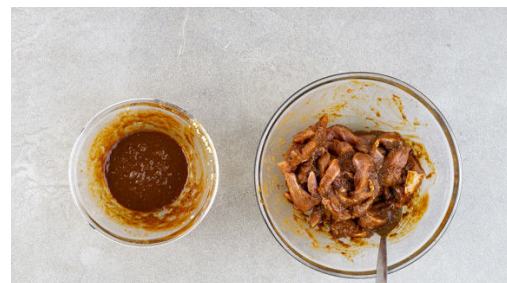
1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur helemaal laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



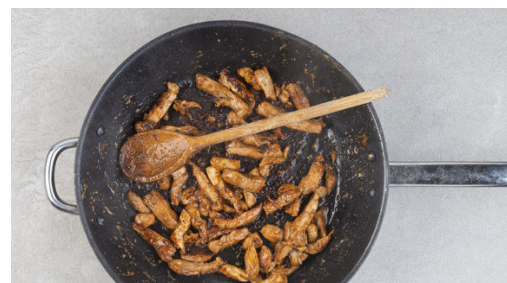
4. Spinazie garen

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Voeg **1 hand spinazie** toe, laat slinken en voeg de **knoflook** toe. Voeg de **rest van de spinazie** toe (evt. in delen), laat slinken en breng op smaak met peper en zout. Neem de **spinazie** uit de pan.



2. Vlees marineren

Schil en rasp de **gember** fijn. Meng de **gember** met de **tahin, sojasaus, 1-2tl chilisaus** en 1el olie. Dep het **vlees** droog en hussel om met de **helft van de marinade**.



5. Vlees braden

Verhit de gebruikte koekenpan opnieuw op middelhoog vuur met 1el olie. Voeg het **vlees in marinade** toe en braad in 5-6min rondom aan, tot het **vlees** gaar is.



3. Salade maken

Meng de **rest van de chilisaus** met 1-2el water. Schaaf dunne linten van de **komkommer**. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Meng de **wortelrasp** met de **chilisaus**.



6. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van de **rest van de marinade**, 4-5el water en een snuf zout en peper. Schep de **rijst** in kommen en verdeel het **vlees**, de **wortel**, de **spinazie** en de **komkommerlinten** erover. Besprenkel met de **dressing** en bestrooi met de **sesam**.