

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
40 minuten

Benodigdheden
Stoomoven
Kookplaat

Ingrediënten rijst & groenten

- 150 g Basmatirijst
- 250 ml Water
- ½ zout
- 2 wortelen
- 100 g haricot verts
- 100 g bloemkool
- 100 g spinazie
- 100 g shii-take (in plakjes gesneden en gebakken)
- 100 g taugé
- 4 st eieren
- Optioneel: Kimchi

Ingrediënten saus

- 1 el gochijang – chili saus
- 1 el sesam
- 1 el mirin
- 1 el water
- 1 el geroosterde sesam
- 1 el rijst azijn
- 1 tl. Soy saus1 teen knoflook

Ingrediënten kip & marinade

- 4 kippendij
- 1 el soya saus
- 1 el sesam olie
- 1 tl honing

Bereidingswijze

Rijst en groenten

1. Doe de rijst met het water en een snuf zout in een bakje en stoom deze voor een voorsprong van 8 minuten
2. Snijd de groenten behalve de shii-take en taugé in hapklaar stukjes en plaats deze op een stoomschaal
3. Na deze 8 minuten, stoom de groenten gedurende 12 minuten samen met de rijst. De rijst heeft uiteindelijk 20 minuten gehad en de groenten 12 minuten

Kip en marinade

1. Breng alle ingrediënten samen in een kom en meng deze goed door
2. Marineer het vlees in de soya saus, sesam, honing en bieslook
3. Bak het gemarineerde vlees

Saus

1. Maak de saus van de chili saus, mirin, water, en sesam azijn en knoflook. Door alles door elkaar te mengen.

Opmaken en serveren

1. Verwarm de bibimbap bakjes (dolsot) op 250°C.
2. Bak de eieren
3. Doe 1 theelepel sesamololie in de dolsot. Plaats een laagje rijst in de dolsot, vervolgens alle groente, vlees en gebakken eieren met saus er overheen, en indien gewenst de Kimchi.