

Bibimbap: Lezzetli ve pratik

toplam süre **30 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.751 kJ / 655 kcal

Yağ: **22,8 gr** Protein: **28,1 gr**
Karbonhidrat: **83,5 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Salatalık için:

80 gr salatalık
2 yemek kaşığı Kikkoman Ponzu Limonlu

Fasulye filizi için:

60 gr fasulye filizi
0,5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kavrulmuş susam
1 tatlı kaşığı Kikkoman Kavrulmuş
Susam Yağı

Et için:

4 tatlı kaşığı Kikkoman Kavrulmuş
Susam Yağı
1 diş sarımsak (ince ince doğranmış)
160 gr dana kıyma
2 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak
Fermente Soya Sosu
2 yemek kaşığı Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı
Piştirme Sosu

Diğer malzemeler:

400 gr pişmiş pirinç
50 gr kimchi
4 tatlı kaşığı gochujang (Kore chili ezmesi)
1 tatlı kaşığı Kikkoman Kavrulmuş
Susam Yağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

80 gr salatalık - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu
Limonlu
Salatalığı ince ince dilimleyin ve Kikkoman Lemon Ponzu ile harmanlayın.

Adım 2

60 gr fasulye filizi - **0,5 tatlı kaşığı** tuz - **1 tatlı kaşığı** kavrulmuş susam - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman
Kavrulmuş Susam Yağı
Fasulye filizlerini kaynar suda haşlayıp suyunu iyice süzün. Ardından tuz, kavrulmuş susam ve Kikkoman Sesame Oil ile harmanlayın.

Adım 3

4 tatlı kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı **1** diş sarımsak (ince ince doğranmış) - **160 gr** dana kıyma - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak
Fermente Soya Sosu **2 yemek kaşığı** Kikkoman
Mirin Tarzı Tatlı Piştirme Sosu
Kikkoman Sesame Oil'i orta ateşteki bir tavaya alın, sarımsağı ekleyin ve kokusu çıkana kadar kısa bir süre soteleyin. Ardından kıymayı ilave edip tamamen pişene kadar kavurun. Kikkoman Soy Sauce ve Kikkoman Mirin-Style Sweet Cooking Seasoning'i ekleyin. Et sosla iyice kaplanıp parlak bir görünüm alana kadar karıştırın.

Adım 4

400 gr pişmiş pirinç - **50 gr** kimchi - **4 tatlı kaşığı** gochujang (Kore chili ezmesi) - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
Pişmiş pirinci iki kâseye paylaştırın. Üzerine 3. adımdaki pişmiş eti, kimchiyi, ilk adımdaki soslu salatalıkları ve 2. adımdaki fasulye filizlerini

yerleřtirin. Ortasına bir kařık gochujang ekleyin ve
üzerine Kikkoman Sesame Oil gezdirin.