KIKKOMAN

Kore usulü bibimbap

toplam süre **60 dak.** **45 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

3 porsiyon

300 gr	kral istiridye mantarı
2	adet kırmızı biber (ince şeritler halinde doğranmış)
135 ml	bitkisel yağ
90 ml	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
200 gr	bebek ıspanak (yıkanmış ve süzülmüş)
150 gr	maş fasulyesi filizi
3	adet taze soğan (halka halka doğranmış)
4	diş doğranmış sarımsak
255 ml	Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos
5 tatlı kaşığı	kavrulmuş susam
250 gr	dana bonfile
3	adet yumurta
450 gr	pişmiş Japon kısa taneli pirinç
2 yemek kaşığı	gochujang (Kore acı biber ezmesi)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

300 gr kral istiridye mantarı - **2** adet kırmızı biber (ince şeritler halinde doğranmış) - **3 yemek kaşığı** bitkisel yağ - **6 yemek kaşığı** Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos

Kral istiridye mantarlarını ve kırmızı biberleri bitkisel yağda, yüksek ateşte 3 dakika boyunca sık sık karıştırarak soteleyin. Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style'ı ekleyin, tüm malzemeler iyice ısınana kadar pişirin ve bir kaseye alın.

Adım 2

3 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **200 gr** bebek ıspanak (yıkanmış ve süzülmüş) - **150 gr** maş fasulyesi filizi - **3** adet taze soğan (halka halka doğranmış) - **2** diş doğranmış sarımsak - **6 yemek kaşığı** Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos - **1 tatlı kaşığı** kavrulmuş susam

Kikkoman Toasted Sesame Oil'ı wok ya da geniş bir tavaya alın. Bebek ıspanak ve maş fasulyesi filizlerini ekleyin, yaklaşık 2 dakika pişirin. Taze soğan ve sarımsağı ekleyin. Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style ve kavrulmuş susamı ilave edin. Karıştırın ve karışımı ayrı bir kâseye aktarın.

Adım 3

250 gr dana bonfile - **5 yemek kaşığı** Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos - **2** diş sarımsak, doğranmış - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **1 tatlı kaşığı** kavrulmuş susam - **45 ml** bitkisel yağ

Dana bonfileyi Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style, sarımsak, Kikkoman Toasted Sesame Oil ve kavrulmuş susam ile kısa süreli olarak marine edin. Marine edilen eti bitkisel yağda, yüksek ateşte tamamen ısınana kadar soteleyin.

Adım 4

3 yemek kaşığı bitkisel yağ - **3** adet yumurta
Yumurtaları bitkisel yağda tavada kızartın.

Adım 5

450 gr pişmiş Japon kısa taneli pirinç - **2 yemek kaşığı** gochujang (Kore acı biber ezmesi) - **15 ml** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **1 yemek kaşığı** kavrulmuş susam - **3** adet yumurta, kızartılmış
Pirinçleri kaselere paylaştırın. Hazırlanan tüm kızarmış ve sotelenmiş malzemeleri pirincin üzerine düzenli şekilde yerleştirin. Gochujang'ı az miktarda ılık su ile pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın ve her kızarmış yumurtanın üzerine bir miktar ekleyin.
Bibimbap'ı kavrulmuş susamla serpin ve Kikkoman Toasted Sesame Oil gezdirerek servis edin.