

# Bibimbap

Suroviny na 2 porce:

- 200 g vepř. Panenky
- 200 g krátkozrnné hnědé nebo hnědé sushi rýže
- 1 mrkev
- 2 cibule
- 1 jarní cibulka
- 3 lžíce řepkového oleje
- ¼ lžičky sezamového oleje
- ¼ lžičky sójové omáčky
- ¼ lžičky javorového sirupu
- 80 g hlívy ústříčné nebo houby šitake
- 80 g mungo klíčků
- 100 g špenátu
- 2 vejce
- Sůl, pepř, sezamová semínka

Omáčka:

- 2 lžíce pasty kočchudžang (lze koupit ve specializovaných asijských obchodech, např. Shin Food)
- 2 lžíce sezamového oleje
- 2 lžíce tmavé sójové omáčky
- 1 lžíce javorového sirupu
- 1 stroužek česneku

Postup

Kočchudžang pastu smíchejte se sezamovým olejem, sójovou omáčkou a javorovým sirupem dohladka. Česnek utřete a prolisujte najemno a vmíchejte do omáčky. Maso nakrájejte na 2 cm kousky a přelejte přes něj polovinu omáčky. Promíchejte, zakryjte fólií a uložte na hodinu do lednice.

Rýži propláchněte vodou a uvařte jí podle návodu na obalu doměkka. Udržujte jí teplou, schovejte jí například do trouby, předehtáté na 50 °C.

Mrkev nakrájejte nebo nastrouhejte na tenké proužky, cibuli i jarní cibulku nakrájejte nadrobno.

V pánvi rozehtejte 1 lžici oleje a osmažte mrkev doměkka. Přidejte sezamový olej, sójovou omáčku a agávový sirup a vařte cca 1 min. Přesuňte na talíř a ve volné pánvi opečte houby, mungo klíčky, cibuli a špenát. Zhruba za 2 min. zeleninu osolte, opepřete a odstavte.

V jiné pánvi rozehtejte 1 lžici oleje a osmažte na něm marinované maso i s marinádou až je zcela propečené. Trvá to 5-8 min. a marináda se během této chvíle zredukuje.

Do misek rozdělte horkou rýži, zeleninu a maso. Doprostřed dejte smažené vejce (volské oko) a posypte jídlo nasekanou jarní cibulkou a sezamovými semínky. Podávejte se zbylou Kočchudžangovou omáčkou.