KIKKOMAN

Bibimbap coreano

Tempo totale **60 Min** **45 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

3 Porzioni

300 g	di funghi cardoncelli
2	red peppers, cut into fine strips
135 ml	vegetable oil
90 ml	Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
200 g	baby spinach, washed and drained
150 g	mung bean sprouts
3	spring onions, cut into rings
4	garlic cloves, chopped
255 ml	Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman
5 cucchiaini	di semi di sesamo tostati
250 g	di filetto di manzo
3	uova
450 g	di riso giapponese a grana corta già cotto
2 cucchiai	di gochujang (pasta di peperoncino coreana)

PREPARAZIONE

Passaggio 1

300 g di funghi cardoncelli, tagliati a listarelle - **2** peperoni rossi, tagliati a listarelle sottili - **3 cucchiai** di olio vegetale - **6 cucchiai** Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman

Fai saltare i funghi e i peperoni nell'olio a fuoco vivo per 3 minuti, mescolando frequentemente. Aggiungi la Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman e cuoci finché tutto non sarà ben caldo, poi trasferisci in una ciotola.

Passaggio 2

3 cucchiai Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **200 g** di spinacino, lavato e scolato - **150 g** di germogli di soia mung - **3** cipollotti, tagliati a rondelle - **2** spicchi d'aglio, tritati - **6 cucchiai** Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman - **1 cucchiaino** di semi di sesamo tostati

Aggiungi l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman in un wok o padella, poi unisci spinacino e germogli di soia. Cuoci per circa 2 minuti. Aggiungi i cipollotti e l'aglio, poi la Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman e i semi di sesamo. Trasferisci il tutto in una ciotola.

Passaggio 3

250 g di filetto di manzo, tagliato a strisce - **5 cucchiai** Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman - **2** spicchi d'aglio, tritati - **2 cucchiai** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **1 cucchiaino** di semi di sesamo tostati - **45 ml** di olio vegetale

Marina brevemente il manzo con la Salsa Teriyaki BBQ in Stile Coreano Kikkoman, l'aglio, l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman e i semi di sesamo. Saltalo in padella con l'olio finché non sarà ben cotto.

Passaggio 4

3 cucchiai di olio vegetale - **3** uova
Friggi le uova nell'olio vegetale.

Passaggio 5

450 g di riso giapponese a grana corta, cotto - **2 cucchiai** di gochujang (pasta di peperoncino coreana) - **15 ml** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **1 cucchiaio** di semi di sesamo tostati - **3** uova già fritte
Dividi il riso nelle ciotole. Disponi sopra tutti gli ingredienti saltati. Mescola il gochujang con un goccio di acqua calda fino a ottenere una crema liscia e versane un po' su ciascun uovo fritto. Cospargi con i semi di sesamo e condisci con l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman.