KIKKOMAN

Корейский бибимбап

Общее время **60 мин** **45 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 порции

300 г	королевских вешенок
2	красных болгарских перца, нарезанных тонкой соломкой
135 мл	растительного масла
90 мл	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
200 г	молодого шпината
150 г	проростков маша
3	зелёных лука, нарезанных колечками
4	зубчика чеснока, измельчённых
255 мл	барбекю-соуса Терияки Kikkoman по-корейски
5 ч. л.	жареного кунжута
250 г	говяжьего филе
3	яйца
450 г	готового японского круглозёрного риса
2 ст. л.	пасты гочуджан (корейская чили-паста)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

300 г королевских вешенок - **2** красных болгарских перца, нарезанных тонкой соломкой - **3 ст. л.** растительного масла - **6 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman по-корейски
Обжарьте грибы и перец в масле на сильном огне 3 минуты, часто помешивая. Добавьте барбекю-соус Терияки Kikkoman по-корейски и готовьте, пока всё не прогреется, затем переложите в миску.

Шаг 2

3 ст. л. масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **200 г** молодого шпината - **150 г** проростков маша - **3** зелёных лука, нарезанных колечками - **4** зубчика чеснока, измельченных - **6 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman по-корейски - **1 ч. л.** жареного кунжута
Добавьте кунжутное масло Kikkoman в вок или сковороду, затем добавьте шпинат и проростки. Готовьте около 2 минут. Добавьте зелёный лук и чеснок. Добавьте барбекю-соус Терияки Kikkoman по-корейски и кунжут, затем переложите в миску.

Шаг 3

250 г говяжьего филе, нарезанного полосками - **5 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman по-корейски - **2** зубчика чеснока, измельченных - **2 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **1 ч. л.** жареного кунжута - **45 мл** растительного масла
Ненадолго замаринуйте говядину в барбекю-соусе Терияки Kikkoman по-корейски, чесноке, кунжутном масле Kikkoman и кунжуте. Обжарьте говядину в масле до готовности.

Шаг 4

3 ст. л. растительного масла - **3** яйца

Обжарьте яйца на растительном масле.

Шаг 5

450 г готового японского круглозёрного риса - **2 ст. л.** пасты гочуджан (корейская чили-паста) - **15 мл** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **1 ст. л.** жареного кунжута - **3** яйца, уже жареных

Разделите рис по мискам. Выложите все жареные ингредиенты поверх риса. Смешайте пасту гочуджан с небольшим количеством тёплой воды до однородной консистенции и полейте ей каждое жареное яйцо. Посыпьте бибимбап кунжутом и сбрызните кунжутным маслом Kikkoman.