

Bibimbap med tempeh och kimchi

Antal personer: 4

”Bibim” betyder blandat och ”bap” betyder ris. Denna rätt går att kombinera på många olika sätt och är ett perfekt sätt för att få användning för sina grönsaksrester. Kimchi och stekt ägg är naturliga delar i en traditionell bibimbap men du kan enkelt göra rätten vegansk genom att till exempel steka svamp till istället.

Ingredienser

400 g brunt jasminris
½ gurka
1 knippe salladslök
1-2 msk tamari
200-300 g kål (t.ex. spetskål, flower sprouts eller grönkål)
Gomashio (eller rostade sesamfrö)
4 ägg
125 g rädisor
1 knippe koriander
400 g tempeh
150 g kimchi

Dessutom: Olja till stekning, 1-2 msk risvinäger

1. Skölj riset i kallt vatten och lägg det i lättsaltat kokande vatten. Koka under lock på svag värme enligt anvisningarna på förpackningen (ca 35 min). Låt riset vila i 5 minuter.
2. Skär gurkan i tärningar, och snitta salladslöken på snedden. Snitta även 1-2 av de gröna topparna på salladslöken fint på snedden och lägg i isvatten.
3. Fräs resten av salladslökarna på hög värme i en stekpanna med lite olja till de blir något bruna i kanterna. Lägg dem i en skål och torka av stekpannan. Låt den stekta salladslöken svalna något och blanda sedan med den tärnade gurkan och tamari.
4. Finstrimla kålen.
5. Häll ny olja i stekpannan och stek kålen snabbt på hög värme så att den behåller sin sprödhet. Lägg den stekta kålen i en skål och strö gomashio över.

6. Torka av stekpannan och tillsätt ny olja. Stek äggen tills vitan har stelnat och äggulan fortfarande är flytande. Strö över salt (eller mer gomashio).
7. Skiva rädisorna i tunna skivor och marinera dem i risvinäger och lite olja.
8. Plocka av koriandern i en liten skål. Häll av vattnet från salladslöktopparna, låt rinna av ordentligt och blanda sedan med koriandern.
9. Skär tempeh i 1-2 cm tärningar. Hetta upp en ny stekpanna, häll i en generös mängd olja och stek tempehn gyllene i 3-4 minuter på medelvärme.

Servering: Fördela riset i fyra skålar. Placera de stekta äggen i mitten och lägg upp små högar runt om av gurka, salladslök, kål, rädisor, koriander, tempeh och kimchi. Ringla resten av marinaden från stekpannan över som en sås.