

Préparation

- Riz 400 g
- Boeuf 200 g
- Porc haché 200 g
- Carotte 2
- Concombre 1
- Epinard 300 g
- Pousse de soja 200 g
- Oignon 2
- Ail 8 gousses
- Oeuf 4
- Sel
- Poivre
- Sucre
- Huile de sésame
- Graines de sésame

Marinade pour la viande

- Miel 2 c à s
- Huile de sésame 2 c à s
- Vinaigre de riz 2 c à s
- Ail 4 gousses
- Poivre
- Sauce Kikkoman 4 c à s

Sauce

- Pâte de piment rouge 6 c à s
- Miel 2 c à s
- Huile de sésame 2 c à s
- Graines de sésame 2 c à c
- Eau 4 c à s

Recette Bibimbap



Mélanger le bœuf et le porc haché avec les ingrédients de la marinade et réserver au frais. Préparer les légumes : couper en fines lamelles les concombres, après avoir enlever les graines, couper en petits bâtonnets très fins les carottes et émincer les oignons. Rincer les épinards frais ou sortir du congélateur. Rincer les pousses de soja. Hacher les gousses d'ail.

Faire cuire le riz selon les indications du paquet. Faire revenir les légumes (carotte, concombre, soja et épinard) séparément dans des poêles bien chaudes avec un peu d'huile. Ajouter à chacun un peu d'ail et d'oignon. Verser un peu d'huile de sésame (3-4 gouttes) et une pincée de sucre. Réserver. Faire revenir la viande hachée dans l'huile. Réserver. Faire également cuire les œufs au plat.

Préparer la sauce en mettant tous les ingrédients dans un bol et mélanger. Une fois que le riz est cuit, placer le riz dans des bols. Verser la sauce au centre (2 cuillères à soupe).

Placer au centre et au dessus de la sauce l'œuf au plat. Puis tout au tour disposer les légumes sans les mélanger. Saupoudrer de graines de sésame.

