



BIBIMBAP

REZEPT VON **JAN BÖHMERMANN**

ZUBEREITUNG

Den Reis zunächst waschen und kochen. Die Möhren in feine Stifte und die Champignons in Scheiben schneiden. Beides in Olivenöl kurz anbraten und leicht salzen. Das Kräutersteak in der Pfanne braten und anschließend in schmale Streifen schneiden. Die Gurke nach Belieben klein schneiden. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter ein Spiegelei braten; das Eigelb sollte dabei noch leicht flüssig sein.

Für die Sauce alle Zutaten vermischen.

Den fertigen Reis in die Schüssel geben, die Sauce in die Mitte, drumherum das Gemüse anrichten und zum Schluss das Ei obendrauf. Zum Servieren mit etwas Sesam bestreuen.



ZUTATEN

Sauce

- 1 ½ TL Gochujang-Paste
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- ½ TL Zucker
- 1 Knoblauchzehe (gerieben)

Toppings

- Champignons
- Möhren
- Gurke
- Ei
- Sesam
- Kräutersteak (vegan)
- Sticky Rice
- Salz
- Olivenöl
- Butter