

# Grøn bibimbap med tempeh og kimchi

Til 4 personer

"Bibim" betyder "blandet", og "bap" betyder "ris". Retten kan kombineres på et utal af måder og er god, hvis man skal have ryddet op i grøntsagsresterne. Kimchi og spejlæg er faste følgesvende til en traditionel bibimbap, men du kan nemt gøre retten vegansk ved fx at stege svampe til i stedet for.

## Ingredienser

400 g hvide jasminris  
½ agurk  
1 bundt forårsløg  
Olie til stegning  
1-2 spsk. tamari  
200-300 g kål  
(fx spidskål, flower sprouts eller grønkål)  
Gomashio  
(eller ristede sesamfrø)  
4 æg  
125 g radiser  
1-2 spsk. riseddike  
1 bundt koriander  
400 g tempeh  
150 g kimchi

## Fremgangsmåde

1. Skær agurken i tern, og snit forårsløgene på skrå. Snit 1-2 af de grønne toppe helt fint på skrå, og læg dem i isvand.
2. Steg resten af forårsløgene ved høj varme i lidt olie på en pande, til de bruner lidt i kanterne. Kom dem i en skål, og tør panden af. Lad de stegte forårsløg køle let af, og bland dem med agurketern og tamari.
3. Skær kålen i mundrette stykker (eller snit den fint).
4. Skyl risene i koldt vand, og sæt dem over i letsaltet kogende vand. Kog dem møre under låg ved svag varme efter anvisningen på pakken (ca. 14 min.).
5. Kom ny olie på panden, og steg kålen ganske kort ved høj varme, så den stadig er sprød. Kom kålen i en skål, og drys gomashio over.
6. Tør panden af, og kom ny olie på. Slå æggene ud i panden, og steg, til hviden har sat sig og blommen i spejlægget stadig er flydende. Drys med salt (eller mere gomashio).
7. Skær radiserne i tynde skiver, og marinér dem i riseddike og en smule olie.
8. Pluk korianderen i en lille skål. Dræn vandet fra forårsløgstoppe, afdryp grundigt, og bland dem med korianderen.
9. Skær tempeh i tern på 1-2 cm. Varm en ny pande op, tilsæt en gavmild mængde olie, og steg tempehen gylden i 3-5 min. ved middel varme.

## Servering

Fordel risene i fire skåle. Placer spejlæggene i midten, og lav små bunker rundt om æggeblommen af agurk, forårsløg, kål, radiser, koriander, tempeh og kimchi.



AARSTIDERNE