

Bibimbap: saboroso e fácil

Tempo total **30 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação 15 Mins. Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
2.751 kJ / 655 kcal

Gorduras totais: **22,8 g** Proteína: **28,1 g**
Hidratos de carbono: **83,5 g**

INGREDIENTES

2 Porções

Pepino:

80 g de pepino
2 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão

Rebentos de soja:

60 g de rebentos de soja
0,5 colheres de chá de sal
1 colher de chá de sementes de sésamo tostadas
1 colher de chá Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado

Carne:

4 colheres de chá Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
1 dente de alho, bem picado
160 g de carne de vaca picada
2 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
2 colheres de sopa Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin

Adicional:

400 g de arroz cozido
50 g de kimchi
4 colheres de chá de gochujang (pasta de malagueta coreana)
1 colher de chá Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado

PREPARAÇÃO

Passo 1

80 g de pepino - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
Corte o pepino em fatias finas e envolva com o Kikkoman Ponzu Limão.

Passo 2

60 g de rebentos de soja - **0,5 colheres de chá** de sal - **1 colher de chá** de sementes de sésamo tostadas - **1 colher de chá** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado
Coza os rebentos de soja em água a ferver, escorra bem e envolva com o sal, as sementes de sésamo tostadas e o Óleo de Sésamo Kikkoman.

Passo 3

4 colheres de chá Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado **1** dente de alho, bem picado - **160 g** de carne de vaca picada - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente **2 colheres de sopa** Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin
Coloque o Óleo de Sésamo Kikkoman numa frigideira em lume médio, junte o alho e deixe fritar brevemente até libertar aroma, depois junte a carne de vaca picada e cozinhe até ficar bem cozida. Adicione o Molho de Soja Kikkoman e o Tempero Doce ao Estilo Mirin Kikkoman e mexa até a carne ficar bem envolvida e brilhante.

Passo 4

400 g de arroz cozido - **50 g** de kimchi - **4 colheres de chá** de gochujang (pasta de malagueta coreana) - **1 colher de chá** Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado

Divida o arroz cozido por duas tigelas. Disponha por cima a carne do Passo 3, o kimchi, o pepino temperado do Passo 1 e os rebentos de soja do Passo 2. Coloque uma colherada de gochujang no centro e regue com o Óleo de Sésamo Kikkoman.