



Poké bowl met zalm



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram sushirijst
100 ml rijstazijn
300 gram gerookte Atlantische zalmreepjes (gerookt)
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel sesamolie
4 wortels (geraspt)
1 komkommer (in plakjes)
3 radijzen (in plakjes)
1/8 rode kool (geraspt)
2 avocado's (ready to eat - in plakjes)
2 theelepels sesamzaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2.** Roer de rijstazijn door de warme rijst.
Laat de rijst afkoelen op een platte schotel.
- 3.** Meng de zalmreepjes met de sojasaus en de sesamolie. Zet afgedekt in de koelkast.
- 4.** Verdeel de rijst over 4 kommen.
- 5.** Verdeel de zalmreepjes, wortel, komkommer, radijs, rodekool en avocado over de rijst.
- 6.** Bestrooi met de sesamzaadjes.