



Poké bowl met gerookte zalm

Frisse Hawaïaanse kom met sushirijst, gerookte zalm, avocado en knapperige groenten. Licht, kleurrijk en zo klaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	2	Luchtig & zomers

Ingrediënten

- 150 gr sushirijst
- 30 cl water
- 2 el rijstazijn
- 1 kl suiker
- 1 kl zout
- 150 gr gerookte zalm
- 1 rijpe avocado
- 1/2 komkommer
- 1 wortel

100 gr edamameboontjes (diepvries)

2 el sojasaus

1 el sesamzaad

1 lente-ui

Bereidingswijze

1. Spoel de rijst tot het water helder is. Breng met 30 cl water aan de kook, zet het vuur laag en laat 12 minuten zachtjes garen. Haal van het vuur en laat 5 minuten rusten.
 2. Meng de rijstazijn met de suiker en het zout, roer door de warme rijst en laat afkoelen.
 3. Kook de edamameboontjes 4 minuten in licht gezouten water en giet af.
 4. Snijd de avocado in partjes, de komkommer in halve maantjes en rasp de wortel grof.
 5. Verdeel de rijst over twee kommen. Schik de zalm, avocado, komkommer, wortel en edamame er bovenop.
 6. Besprenkel met sojasaus, strooi sesamzaad en fijngesneden lente-ui erover. Meteen opdienen.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)