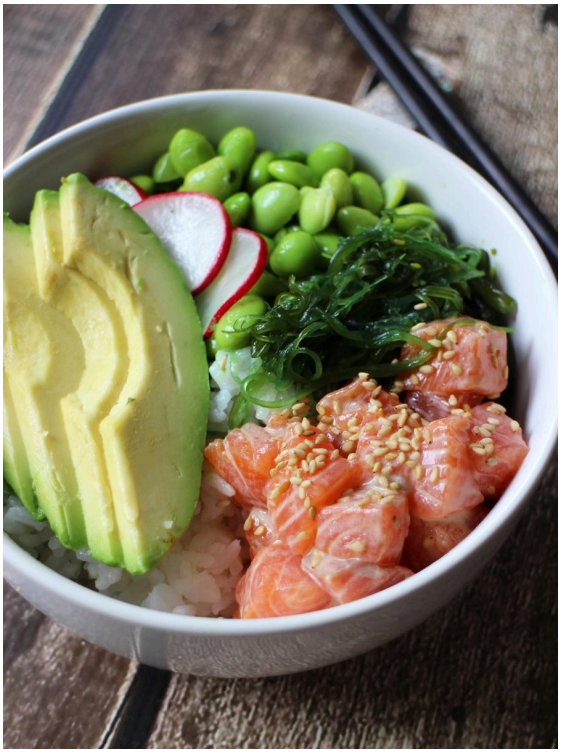
WINEBIZZ
Excellent Wines

Pokébowl met zalm, edamame en avocado

Tarani Sauvignon Blanc

4 personen - 30 minuten bereidingstijd



INGREDIËNTEN

- 300 g sushirijst
- 2 el rijstazijn
- 1 tl suiker
- ½ tl zout
- 300 g verse zalmfilet (sashimi-kwaliteit), in blokjes
- 150 g edamame
- 2 rijpe avocado's, in plakjes
- 1 komkommer, in halve plakjes
- 1 wortel, geraspt
- 4 el mayonaise
- 1 el sriracha
- 2 el sojasaus
- 1 el sesamolie
- 1 tl sesamzaadjes (wit en/of zwart)
- 2 bosuitjes, in ringetjes
- Optioneel: zeewiersalade, ingelegde gember, nori vlokken

BEREIDING

Spoel de sushirijst goed af onder koud water tot het water helder is. Kook volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng daarna de warme rijst met rijstazijn, suiker en zout. Laat iets afkoelen.

Meng de blokjes zalm met sojasaus en sesamolie. Laat 10–15 minuten intrekken in de koelkast.

Kook de edamame kort (2-3 minuten in kokend water), spoel koud af en laat uitlekken.

Meng de mayonaise met sriracha naar smaak.

Verdeel de rijst over 4 kommen. Verdeel daarop de gemarineerde zalm, edamame, avocado, komkommer, wortel en eventuele extra toppings.

Garneer met bosui, sesamzaadjes en een drupje spicy mayo of extra sojasaus. Serveer direct.