

Poke bowl met zalm, mango en ponzudressing

Maison Meï Infinie rosé



INGREDIËNTEN

- 300 gram sushirijst, gekookt volgens de aanwijzingen op de verpakking
- 3 eetlepels sushiazijn
- Voor de topping:
- 400 gram verse zalmfilet, in blokjes gesneden
- 2 rijpe mango's, in plakjes gesneden
- 2 avocado's, in plakjes gesneden
- 200 gram edamame boontjes, geblancheerd (2 minuten in kokend water en vervolgens met koud water afgespoeld)
- 1 komkommer, in linten of reepjes gesneden
- 1 eetlepel sesamzaadjes
- Voor de dressing:
- 5 eetlepels sojasaus
- Sap van ½ sinaasappel
- Sap van 1 limoen
- 1 eetlepel rijstazijn (of sushiazijn)
- 1 eetlepel mirin of honing
- 1 theelepel geraspte gember
- 1 theelepel sesamolie

BEREIDING

1. Meng de sushiazijn door de rijst en laat deze verder afkoelen tot kamertemperatuur
2. Maak de dressing door alle ingrediënten met elkaar te vermengen in een schaalje
3. Verdeel de rijst over 4 kommen
4. Schik alle toppings over de rijst zoals je het zelf graag ziet en garneer met de sesamzaadjes
5. Besprenkel de poke bowls met de zelfgemaakte ponzudressing