

POKÉBOWL MET BEEFREETJES, STICKY RICE, SESAM EN FRISSE CITRUSDRESSING

INGREDIËNTEN

Sticky Rice (Smiling Cook)

Runderbeefreetjes gegrild (MAQS About Meat)

Edamame, Avocado, Komkommer, Radijs, Rode kool en Wortel

Bosui

Koriander

Sesamzaad

Limoen

Sesamolie

Sojasaus

Honing



BEREIDING

Ontdooi de Sticky Rice volgens instructie en verdeel over een bowl.

Snijd de komkommer in linten en de radijs in dunne plakjes.

Rasp de wortel en snijd de rode kool fijn.

Snijd de avocado in blokjes.

Verwarm de beefreetjes kort in een pan of wok.

Meng limoensap, sesamolie, sojasaus en honing tot een frisse citrusdressing.

Verdeel de groenten, avocado en edamame apart over de rijst.

Leg de beefreetjes centraal in de bowl.

Lepel de citrusdressing over het gerecht.

Werk af met bosui, koriander en sesamzaad.