

POKE BOWL ZALM

Poke Bowl Zalm met Sticky rijst gekookt, Zalm en Mango. Praktisch opgebouwd voor snelle bereiding en nette presentatie.

Ingrediënten

- Sticky rijst gekookt (Smiling Cook)
- Zalm
- Mango
- Wortel julienne
- Komkommer
- Edamame
- Sriracha Mayo
- Otafuku Sushi Azijn



Bereidingswijze

- 1 Laat de Sticky rijst gekookt minimaal één dag vooraf ontdooien in de koeling.
- 2 Laat de Mango ontdooien en goed uitlekken.
- 3 Stoom of blancheer de Edamame kort en laat volledig afkoelen.
- 4 Meng de Otafuku Sushi Azijn koud door de Sticky rijst gekookt.
- 5 Verdeel de Sticky rijst gekookt in maaltijdbakken.
- 6 Top af met Zalm, Mango, Wortel julienne, Komkommer en Edamame.
- 7 Werk af met Sriracha Mayo.