



Poké bowl met zalm sashimi en Hela Salad & Sandwich Sesam-Soja

Ingrediënten voor 2 Personen

120 g ongekookte sushirijst
250 g verse zalmfilet (zonder huid)
1 avocado
150 g edamame (sojabonen)
150 g rode bieten, julienne gesneden
150 g wakame (zeewiersalade)
Hela Salad & Sandwich Sesam-Soja
Sushi (optioneel)
Ingelegde gember (optioneel)
Geroosterde witte en zwarte sesamzaadjes (optioneel)



Vorbereiding

1. Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
 2. Snijd de zalmfilet in blokjes van 1 cm.
 3. Snijd de avocado in tweeën. Prik met de punt van je mes in de pit en trek die er zachtjes uit. Houd de avocado vast en snijd het vruchtvlees in stukjes. Schep het vruchtvlees eruit met een lepel.
 4. Laat (indien nodig) de edamame boontjes uitlekken
 5. Verdeel de rijst, zalmblokjes, avocadoblokjes, edamame, julienne gesneden rode bieten en wakame salade over twee bowls.
 6. Dresseer met Hela Salad & Sandwich Sesam-Soja.
 7. Voeg eventueel sushi toe aan de Poké bowl.
 8. Garneer eventueel met ingelegde gember en geroosterde witte en zwarte sesamzaadjes.
- Smakelijk!