



Salade bowl met zalm en Hela Salad & Sandwich Mosterd-Dille

Ingrediënten voor 2 Personen

120 g ongekookte basmatirijst
30 g rijstazijn
250 g verse zalmfilet (zonder huid)
½ komkommer
150 g edamame (sojabonen)
1 mango
2 nori vellen
Hela Salad & Sandwich Mosterd-Dille
Ingelegde gember (optioneel)
Geroosterde witte en zwarte sesamzaadjes (optioneel)



Vorbereiding

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer de rijstazijn door de rijst als deze nog warm is.
Laat de rijst in 1 uur afkoelen op een grote platte schaal.
 2. Snijd de zalmfilet in blokjes van 1 cm.
 3. Snijd de komkommer met een spiraalsnijder tot komkommerspaghetti of in kleine blokjes.
 4. Snijd de mango in blokjes.
 5. Laat (indien nodig) de edamame boontjes uitlekken
 6. Verdeel de rijst, zalmblokjes, komkommerspaghetti, edamame, mangoblokjes en wakame salade over twee bowls.
 7. Dresseer met Hela Salad & Sandwich Mosterd-Dille.
 8. Garneer eventueel met ingelegde gember en geroosterde witte en zwarte sesamzaadjes.
- Smakelijk!