



Poké bowl met zalm

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  150 g sushirijst
-  ½ el Japanse rijstazijn
-  1½ el mayonaise
-  1 el sojasaus
-  1 el sesamzaad (gemengd)
-  1 warm-gerookte zalmfilet (in grove stukken)
-  ½ komkommer (in blokjes)
-  1 avocado (in plakjes)
-  1 nori-vel (in stukjes)
-  1 lente-/bosui (in dunne ringen)

ZO MAAK JE HET

1. Bereid de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Maak een dressing van de azijn, mayonaise en sojasaus.
3. Rooster het sesamzaad in een droge, hete koekenpan.
4. Schep de rijst in kommen en verdeel de zalm, komkommer en avocado erover.
5. Bestrooi met de nori, bosui en sesam.
6. Schenk de dressing naar smaak erover.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

