

## Poké bowl met rivierkreeftjes / Poke Bowl with Crayfish



### Boodschappenlijstje voor 2

#### Voor de rijst

250 gram sushi rijst of kleefrijst  
1 eetlepel Mirinazijn  
½ theelepel zout  
½ theelepel fijne suiker

#### Opmaak

150-200 gram rivierkreeftjes  
wortelen, komkommer, radijs, ui, stukjes ananas en sesamzaadjes

### Voor de saus

25 gram mayonaise  
3 theelepels sojasaus  
1 theelepel sesamoliel  
1 theelepel mirinazijn  
1 eetlepel Sriracha-saus (optioneel)  
citroensap, naar smaak  
zwarte peper, naar smaak

### Zo maak je een Poké bowl met rivierkreeftjes

#### Zo kook je de rijst

Doe 350 ml koud water en 250 gram sushi rijst in een pan.  
Voeg er 1 eetlepel Mirinazijn, ½ theelepel zout en ½ theelepel suiker aan toe.  
Brenge het aan de kook en laat de rijst 10 minuten zachtjes koken met de deksel erop.  
Zet dan het vuur uit maar laat de pan nog 15 minuten staan, nog steeds met de deksel erop.

**Belangrijk! Open het deksel niet tijdens de 15 minuten!**

Was intussen de groenten, snij ze dun en snij de ui in ringetjes.

Schep de rijst na 15 minuten in de kommen en laat het afkoelen.

#### Zo maak je de saus

Doe alle ingrediënten in een kom en roer ze door elkaar tot je een gladde saus hebt.

**Verdeel groenten en fruit over de rijst en strooi er desgewenst sesamzaadjes over.**

## Poké bowl met rivierkreeftjes / Poke Bowl with Crayfish



### Shopping list for 2

#### For the rice

250g sushi rice or sticky rice  
1 tablespoon Mirin vinegar  
½ teaspoon salt  
½ teaspoon sugar

#### To assemble

150-200g crayfish  
carrots, onion, cucumber, radishes, pineapple chunks and sesame seeds

#### For the sauce

25g mayonnaise  
3 teaspoons soy sauce  
1 teaspoon sesame oil  
1 teaspoon mirin vinegar  
1 tablespoon Sriracha sauce (optional)  
lemon juice, to taste  
black pepper, to taste

### How to make a poké bowl with crayfish

#### How to cook the rice

Put 350 ml cold water and 250g sushi rice into a pan.  
Add 1 tablespoon Mirin vinegar, ½ teaspoon salt and ½a teaspoon sugar.  
Bring it to the boil and let the rice simmer for 10 minutes, with the lid on.  
Turn off the heat but let the pan with the lid on stand for another 15 minutes.  
**Important! Do not open the lid during this 15 minutes!**

Meanwhile, wash the vegetables, cut them thinly and cut the onion into rings.  
After the 15 minutes, scoop the rice into the bowls and let it cool.

#### How to make the sauce

Place all ingredients in a bowl and stir until combined into a smooth sauce.

**Divide vegetables and fruit over the rice and sprinkle with sesame seeds if you like.**