

Een gerookte zalm poke bowl / A Smoked Salmon Poke Bowl



Boodschappenlijst

Saus

4 eetlepel hoisinsaus
4 eetlepel sojasaus
2 theelepel olijfolie
1 cm verse gember, geraspt
1 bosui, fijngesnipperd
2 eetlepels koriander, fijngehakt

Poké bowl

200 g sushirijst
200 gram gerookte zalm

Salade

100 gram cherry tomaatjes, in vieren
½ bosje radijs, in dunne schijfjes
½ bosui, in ringetjes
½ komkommer, in schijfjes
½ mango, in blokjes gesneden
½ avocado, in schijfjes

Topping

2 eetlepels limoensap
1 eetlepel sesamzaadjes, geroosterd

Zo maak je de Poké Bowl

De saus

Kook de rijst zoals in de aanwijzingen op de verpakking.

Klop in een kom hoisin, soja, olijfolie en gember door elkaar.

Voeg water toe, 1 theelepel per keer, tot de saus een miezerige consistentie heeft.

De Poké Bowl

Meng in een kom kool, radijs, ui, komkommer en korianderblaadjes met limoensap.

Verdeel de rijst over 4 kommen en garneer elke kom met de salade.

Leg de zalm in het midden, druppel er limoensap over en strooi er sesamzaadjes op.

Een gerookte zalm poke bowl / A Smoked Salmon Poke Bowl



Shopping list

Sauce

4 tablespoon hoisin sauce
4 tablespoon soy sauce
2 teaspoon olive oil
1cm piece of fresh ginger, grated
1 spring onion, finely chopped
2 tablespoons cilantro, finely chopped

Poke bowl

200g sushi rice
200g smoked salmon

Salad

100g cherry tomatoes, quartered
½ bunch radishes, thinly sliced
½ spring onion, in rings
½ a cucumber, thinly sliced
½ mango, diced
½ avocado, sliced

Topping

2 tablespoons lime juice
1 tablespoon sesame seeds, toasted

How to make the Poke Bowl

The sauce

Cook the rice as in the package directions.

In a bowl, whisk together hoisin, soy, olive oil and ginger.
Add water, 1 teaspoon at a time, until the sauce has drizzling consistency.

The Poke Bowl

In a bowl, toss cabbage, radishes, onion, cucumber and cilantro leaves with lime juice.
Divide the rice over 4 bowls and top each bowl with the salad.
Place the salmon in the middle then drizzle with lime juice and sprinkle with sesame seeds.