

**INGRÉDIENTS** 4 PORTIONS 15 MIN FACILE

1 paquet d'escalope végétale  
Garden Gourmet

2 c.à.s de vinaigre de riz

1 botte de radis

½ chou pointu

1 c.à.s de sauce soja

1 poignée de krupuk

2 tasses de riz à sushi

200 g d'édamames

le jus d'un citron

1 avocat bien mûr

Garden Gourmet te présente une recette du chef Wim Ballieu ! Au menu, un Poké à l'escalope végétale, prêts en 15 minutes. Prêts à réaliser la recette ?

**PRÉPARATION****1. Préparer le riz**

Commence par cuire le riz à sushi selon le temps indiqué sur le paquet. Une fois cuit et égoutté, transvase le riz dans un bol, verse le vinaigre de riz et réserve le temps que le plat refroidisse.

**2. Cuire l'escalope végétale**

Fais dorer l'escalope 4 à 7 minutes dans une poêle huilée.

**3. Préparer les légumes**

Coupe finement le chou pointu et ajoute le jus de citron et la sauce soja.

**4. Dresser et déguster !**

Une fois le riz refroidi, tu peux ajouter les toppings : chou, avocat et radis coupés en fines tranches, quelques edamames et enfin, l'escalope coupée en tranches. Pour finir, ajoute quelques krupuks écrasés.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**