

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 35 MIN GEMAKKELIJK

1 pot Garden Gourmet VUNA

200 g sushirijst

100 g soja

2 eetlepels sushi-azijn

1 avocado

mango

4 radijsjes

komkommer

1 handvol (25 g) babyspinazie

50 g rode kool (stuk)

zwart en wit gemengde
sesamzaadjes

4 eetlepels Japanse sojasaus

limoensap

3 eetlepels Mirin: zoete Japanse
rijstwijn

½ verse rode peper naar smaak (of
gedroogde gemalen rode peper)

2 eetlepels sesamololie

Wel eens van poke bowls gehoord? Wil je het proberen? Ontdek dan onze vegan poke bowl met de Garden Gourmet Sensational Vuna! Zo heerlijk!

BEREIDING**1. Kook de rijst**

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en besprenkel tijdens het kookproces (15 minuten) met sushi-azijn.

2. Maak de dressing

Maak ondertussen de vinaigrette: meng de Japanse sojasaus, het limoensap, de zoete Japanse rijstwijn en de sesamololie. Snijd de paprika in dunne reepjes en voeg deze toe.

3. SNIJD DE GROENTE EN FRUIT

Snijd de mango, radijs, komkommer en avocado en besprenkel met limoensap. Snijd de rode kool in zeer dunne reepjes en leg de spinazie in koud water.

4. MAAK DE POKÉ BOWL

Verdeel de afgekoelde rijst over twee kommen. Verdeel de groenten en mango over de rijst.

Garneer met spinazieblaadjes in het midden met daarop VUNA.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**