

**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  
rijstwijn½ verse rode peper naar smaak (of  
gedroogde gemalen rode peper)

2 eetlepels sesamolie

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 sesamolie. 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**