



Poké bowl met zalm



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 kopjes rijst
zout
400 gram zalmfilets
4 eetlepels sojasaus
4 centimeters verse gember (geraspt)
2 eetlepels sesamzaadjes
1 klontje boter
200 gram spinazie (gewassen en grof gehakt)
peper en zout
nootmuskaat
2 kopjes edamameboontjes (uit de diepvries of andere bonen, bereid volgens de aanwijzingen op de verpakking)
1 mango (geschild en in blokjes)
koriander

Bereidingswijze

- 1.** Kook de rijst zoals aangegeven op de verpakking in lichtgezouten water. Laat afkoelen en verdeel over 4 diepe borden.
- 2.** Snij de zalm in blokjes en meng deze met de sojasaus, de gember en de sesamzaadjes.
- 3.** Smelt een klontje boter in een pan en stoof de spinazie kort aan. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Laat goed uitlekken.
- 4.** Verdeel de zalm over de rijst. Vul de bowls verder aan met edamameboontjes, spinazie, mango en koriander.