

DINNERLY



V2: Pokebowl met teriyaki-garnalen op jasmijnrijst met geroosterde broccoli



20-30min



2 personen

Zin in een luxe maaltijd met simpele bereiding? Dan zit je met de Hawaiiaanse pokebowl helemaal goed. We maken 'm vandaag met garnalen gemarineerd in teriyaki saus. Daarbij krijg je geroosterde broccoli en ingelegde komkommer. En natuurlijk mag de zachte witte rijst niet ontbreken.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g jasmijnrijst
- 1 komkommer
- 1 grote broccoli
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 50ml teriyakisaus ^{1,6}
- 1 zakje poké-kruidenmix ¹¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), schaaldieren (2), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

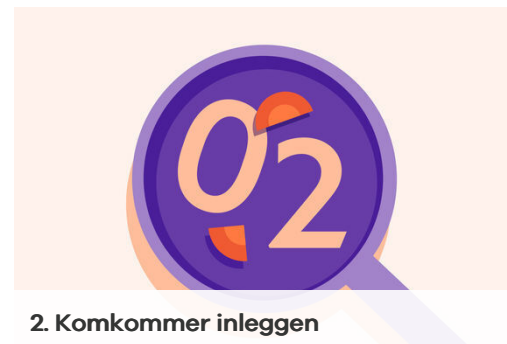
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 632kcal, vet 18.2g, koolhydraten 83.0g, eiwit 29.8g



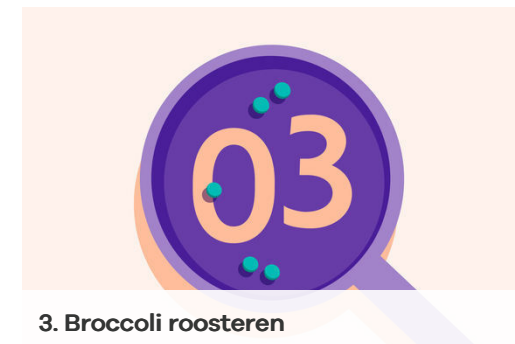
1. Rijst koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** in een zeef en voeg toe aan het kokende water. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



2. Komkommer inleggen

Meng 2el witte azijn met 2el water, ½tl suiker en een snuf zout, tot de suiker en het zout opgelost zijn. Snij de **komkommer** in de lengte in vieren en dan overdwars in dunne plakken. Meng de **komkommer** met het azijnmengsel en zet tot het serveren opzij.



3. Broccoli roosteren

Snij de **broccoli** in hapklare roosjes, schil de **stronk** en snij 'm in blokjes van ca. 1cm. Pel 1 teen knoflook en snij grof. Meng de **broccoli** en knoflook met de **helft van de sojasaus**, 1el plantaardige olie en een flinke snuf peper. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en rooster 10min in de oven.



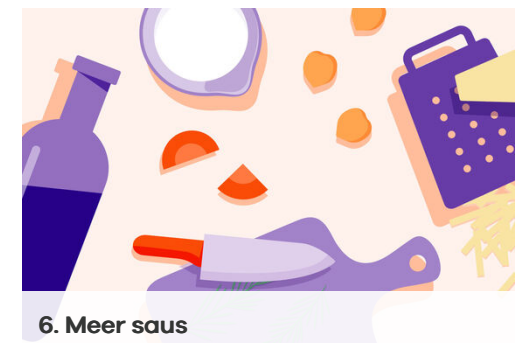
4. Garnalen bakken

Spoel de **garnalen** in een zeef met koud water. Dep de **garnalen** droog met keukenpapier kruid rondom met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur en bak de **garnalen** 1-2min tot ze roze kleuren. Schep de garnalen uit de pan, bestrijk met de **teriyakisaus** en bestrooi met de **kruidenmix**.



5. Serveren

Serveer de **teriyaki-garnalen** met de **broccoli** en **ingelegde komkommer** op de **rijst**.



6. Meer saus

Om je rijst nog meer smaak te geven kun je de teriyakisaus met 2-3el water verdunnen en er een beetje van bewaren om voor het serveren over de rijst te druppelen. De teriyakisaus is zo aromatisch dat hij na het verdunnen nog steeds heerlijk smaakt.