



Poké bowl met garnalen

en guacamole op jasmijnrijst



ca. 20min



2 personen

De poké bowl is in korte tijd razend populair geworden en ook wij eten hem nog steeds graag. Het gerecht komt oorspronkelijk uit Hawaï. En aangezien Hawaï ook niet al te ver van de Aziatische kust ligt, zijn de Aziatische invloeden duidelijk merkbaar. Wij maken de bowl vandaag met garnalen, knapperige groente met een dressing van sesam en sojasaus op jasmijnrijst. En niet te vergeten: guacamole!

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 1 onbehandelde limoen
- 1x ASC-garnalen, ontdooid ¹
- 25ml tamari-sojasaus ³
- 1 zakje sesamololie ²
- 1 wortel
- 1 komkommer
- 1 bosui
- 1 bakje guacamole
- 1 zakje sesam ²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citrusspers
- zeef

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

Allergenen

Schaaldieren (1), Sesamzaad (2), Soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 685kcal, vet 32.9g, koolhydraten 72.5g, eiwit 25.8g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Salade maken

Meng de **wortel**, **komkommer** en **bosui** met de **helft van de dressing**. Proef en breng de **salade** op smaak met peper en zout.



2. Garnalen voorbereiden

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** vervolgens uit. Spoel de **garnalen** af met koud water, dep ze droog en meng in een kommetje met **1tl limoenrasp**, 2tl plantaardige olie en een snuf peper en zout. Klop een **dressing** van het **limoensap**, **1el sojasaus**, de **sesamololie**, 1tl plantaardige olie, ½tl suiker en een snuf peper en zout.



5. Garnalen bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **garnalen** in 3-4min rondom roze en gaar.



3. Groente snijden

Schil of schrob de **wortel** evt. en rasp grof. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in kleine blokjes. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen.



6. Afmaken en serveren

Schep de **rijst** in kommen of diepe borden en verdeel de **wortelsalade**, **garnalen** en **guacamole** erover. Besprenkel met de rest van de **dressing** en bestrooi met de **sesam**.