

DINNERLY



Vegan vissticks x2 op sushirijst met broccoli en wortelsalade



ca. 25min



2 personen

Vissticks zijn al van kinds af aan één van onze favorieten. Met vis of vegan, ons smaken ze altijd. Heb jij da ook? Verwen jezelf dan met deze knapperige vegan vissticks met zachte sushirijst, knapperige wortelsalade met sesam en geroosterde broccoli.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 broccoli
- 150g sushirijst
- 1 zakje sesam ²
- 1 wortel
- 2x vegan vissticks ^{1,3}
- 50ml hoisinsaus ^{1,2,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 4tl vegan mayonaise
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- zeef

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 814kcal, vet 36.9g, koolhydraten 93.7g, eiwit 21.4g



1. Broccoli roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes, schil de **stronk** en snij 'm in dunne plakken. Meng de **broccoli** op een bakplaat met bakpapier met 1tl plantaardige olie en een snuf zout en rooster 10-15min in de voorverwarmde oven, tot de **broccoli** gaar, maar nog knapperig is.



2. 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. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 18-20min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



3. Salade maken

Klop een **dressing** van het **sesamzaad**, 1el azijn, 1tl suiker en een snuf peper en zout. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Schep de **dressing** door de **wortel**.



4. Vissticks bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **vissticks** 3-4min per kant, tot ze goudbruin en gaar zijn.



5. Afmaken en serveren

Maak een dunne **sous** van de **hoisinsaus**, 4tl mayonaise en een klein beetje water. Schep de **rijst**, **broccoli** en **wortelsalade** op borden, leg de **vissticks** erop en druppel de **sous** erover.



6. Groene extra's

Om wat Japanse pittigheid aan je gerecht toe te voegen kun je een beetje wasabipasta of -poeder door de **sous** roeren.