

Poke Bowl Asian style



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

2kg Ardo Basmati rijst

500g Ardo Mango

300g Ardo Edamame sojabonen

30g Ardo Kruidenmix op Thaise wijze

1kg scampi's

3 kropjes little gem sla

2 limoentjes

2 komkommers

100g gepekelde rode ui

Sushi azijn

Zwarte sesam

Chili of sojasaus

Olijfolie

Zout

Bereidingswijze

1. Stoom de Basmati rijst en breng op smaak met de sushi azijn. Laat de rijst terug afkoelen.
2. Ontdooi de mango.
3. Stoom de Edamame sojabonen kort en laat terug afkoelen.
4. Bak de scampi in wat olijfolie en breng op smaak met de kruidenmix op Thaise wijze en wat zout.
5. Snij dunne plakjes van de komkommer en rol ze op. Was de sla.
6. Schik alle ingrediënten op de gemarineerde rijst, werk af met een stukje limoen, wat zwarte sesam en een takje koriander.
7. Serveer met chili en/of sojasaus.

Allergenen

Sesame

Soy

Crustaceans



We preserve nature's gifts