



Hoofdgerechten

## Sushi bowl

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

300 gram zalm (in blokjes)  
300 gram basmatirijst  
6 eetlepels sojasaus  
1 eetlepel honing  
2 lookteentjes  
8 radijsjes  
1 wortel (dikke (winterpeen))  
1 komkommer  
1 avocado  
150 gram sluimererwten  
1 eetlepel sesamzaad

### Voor de rijstazijn

3 eetlepels water  
1 eetlepel azijn  
1 theelepel suiker

### Bereidingswijze

Maak rijstazijn door 3 eetlepels water, 1 eetlepel witte azijn en 1 theelepel suiker te mengen. Voeg hier de sojasaus, honing en geperste knoflook aan toe en laat hierin de zalm 30 minuten marinieren.

Kook de rijst gaar in licht gezouten water. Blancheer de sluimererwten in licht gezouten water. Snij de radijsjes in dunne plakjes. Maak met een juliennerasp of spiralizer fijne slierten van de wortel en de komkommer. Haal het vruchtvlees uit de avocado en snij in dunne plakjes.

Verdeel de rijst over vier kommetjes. Schik er de radijsjes, wortel, komkommer, zalm, suikersnaps en avocado bij. Werk af met de sesamzaadjes en geef er de resterende zalmmarinade bij.

**Tip:** ook lekker met gerookte zalm

