



Green poke Bowl

Ingrediënten

- * 600 gr gekookte sushirijst
- *sushi azijn
- *Kewpie mayonaise
- *roasted sesam dressing of Yakitorisaus
- * 80 gr Wakame zeewiersalade
- * 4 stuks babymais, reepjes
- * 4 el edamame boontjes, gepeld
- * 100 gr tofu, blokjes, geroosterd
- * Sesamzaad geroosterd zwart, Yama
- *gefruite uitjes

Bereidingswijze

- * doe de rijst in een kom
-

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

*Besprenkel met sushi azijn

* plaats 4 toefjes Kewpie mayo rond de rijst

* Leg de Wakame, mais reepjes, tofu, en boontjes op de rijst

*garneer af met linten roasted sesam dressing of Yakitorisaus en Kewpie mayonaise

* Bestrooi met zwart, geroosterd sesamzaad en gefruite uitjes

*Tip; gebruik eens humus als garnering

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014