

Receptidee

Veggie poke bowl met gemarineerde rode biet

Hoofdgerecht - 4 personen

Vorbereiding: 30 minuten | Bereiding: 20 minuten



Ingrediënten

- Edamame boontjes gepeld EPIC
 - Wakame salade EPIC
 - Rijst
 - 1 Avocado, in stukjes
 - 1 komkommer, in schijfjes
 - Enkele radijsjes, in schijfjes
- Voor de rode biet
- 1 eetlepel geraspte gember
 - 3 eetlepels soja saus
 - 1 eetlepel suiker
 - 1 eetlepel sesamolie
 - 1 lente-ui, gesnipperd
- 1 rode ui, in schijfjes
 - Limoensap, naar smaak
 - Half bosje koriander, gehakt
 - 1 à 2 eetlepels sesamzaadjes
 - gekookte rode biet, in blokjes

Bereiding

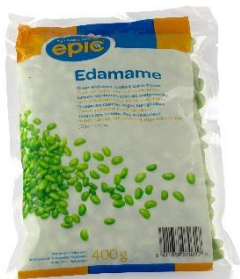
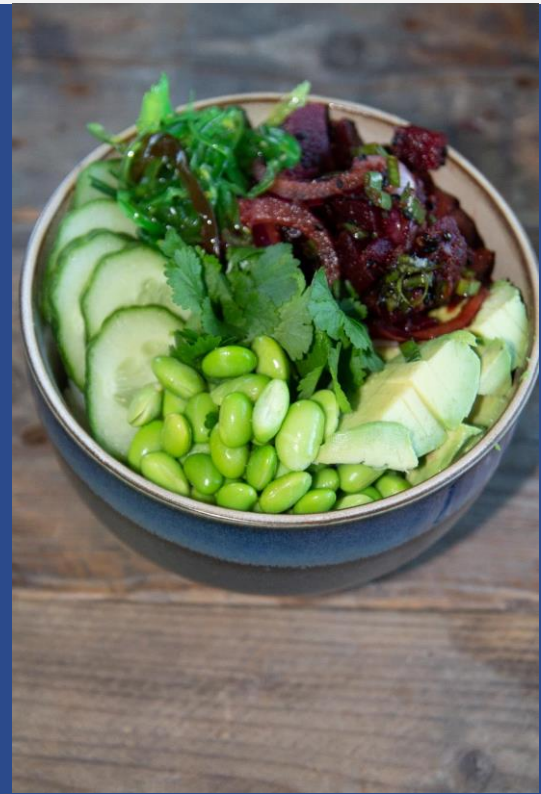
Kook de rijst.

Meng alle ingrediënten voor de rode biet en laat even trekken.

Neem een kom. Vul ze voor de helft met rijst.

Werk dan af met de andere ingrediënten: edamame boontjes, wakame salade, schijfjes komkommer, radijs, avocado en de gemarineerde biet.

Smakelijk!



Edamame boontjes
Artikelcode = EDAM

± 120 stuks/unit
Zakje 400g, 20 units per
karton



Wakame salade
Artikelcode = SEAW

80% zeewier
Zakje 1kg, 10 units per
karton