

Sushi bowl met sojasaus

Sushi bowl is een lekkere en makkelijke variatie op de traditionele sushi. Maar dan zonder het gedoe en gewoon alle lekkere ingrediënten in een kom stoppen.

Dit recept komt oorspronkelijk van www.francescakookt.nl

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	60 minuten

Sushi bowl is een lekkere en makkelijke variatie op de traditionele sushi. Maar dan zonder het gedoe en gewoon alle lekkere ingrediënten in een kom stoppen.

Dit recept komt oorspronkelijk van www.francescakookt.nl

Bereidwijze

1. Rasp de gember en knoflook en hak de lente-ui zeer fijn. Meng dit met de sojasaus, sesamolie en balsamicoazijn. Schenk over de blokjes zalm in een platte schaal en laat, afgedekt in de koelkast, minstens 1 uur marineren.
2. Snijd dunne slierten van de komkommer met een kaasschaaf of mandoline. Marineer deze in een schaal met rijstazijn (in dezelfde tijd dat je de zalm marineert). Schep daarna in een vergiet en laat uitlekken.
3. Vul 4 kommetjes met zilvervliesrijst, blokjes zalm en avocado, slierten komkommer, waterkers, sojabonen, stukjes norivel en tuinkers of andere cressen.
4. De marinade die is overgebleven in de schaal van de zalm meng je met het sap van ½ citroen, sojasaus en sesamolie naar smaak. Klop dit tot een dressing en schenk daarna over de kommetjes. Strooi nog wat (zwart) sesamzaad erover en serveer.

Ingrediënten

- 1 teentje knoflook
- 3 cm gember
- 1 lente-ui
- 3 el sojasaus
- 2 el sesamolie
- 1 el balsamicoazijn
- 600 gr verse zalm
- ½ komkommer
- rijstazijn
- 160 gr zilvervliesrijst
- 1 avocado
- 30 gr waterkers
- 4 el sojabonen (edamame)
- 2 norivellen
- handje tuinkers of andere cressen
- 1 citroen
- (zwart) sesamzaad

accessoires