



SMULLEN VAN SUSHI-BOWL

NODIG

125 gram sushirijst
1 el rijstazijn
1 avocado
100 gram sugar snaps
1 grote wortel
100 gram gerookte zalmblokjes
100 gram grote garnalen
zwart sesamzaad
1 el sweet chilisaus
2 el mayonaisse,
1 ei
3 el bloem
panko broodkruim
3 el arachide olie

DOEN

1. Begin met de sushirijst en kook deze volgens de verpakking. Laat de rijst op kamertemperatuur komen en meng met de rijstazijn.
2. Maak wortel schoon en met de dunschiller kun je hele dunne reepjes maken. Blancheer (even 2 minuutjes koken) de sugar snaps. Haal de schil van de avocado schoon en snijd in plakjes. Maak een sausje met de mayonaisse en chilisaus.
3. Vervolgens paneer de garnalen. Leg de zeevruchten eerst in een schaaltje met bloem, vervolgens in een schaaltje geklutst ei en tot slot in de panko broodkruim.
4. Wok de garnalen krokant in de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
5. Verdeel over de kommen eerst de sushi rijst en daarna de, avocado, sugar snaps, wortels, zalm en de gewokte garnalen. Druppel het chilisausje erover en garneer met sesamzaad en voor de liefhebber Koriander.



WWW.BONAPETIT.NU