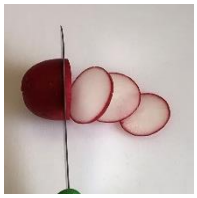
Poké bowl ei

Wat heb je nodig

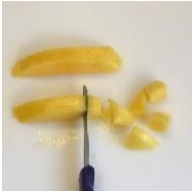
200 gram rijst
2 eetlepels rijstazijn
2 eetlepels mirin
2 eieren
½ komkommer
½ mango
1 avocado
2 lente uitjes
4 radijsjes
1 blikje Edamame bonen (80 gram)
2 eetlepels mayonaise
1 theelepel chilisaus

Kook de rijst volgens de bereidingswijze.
Laat de rijst 2 minuten langer koken, dan wordt ze iets plakkeriger.
Doe de warme rijst in een schaal en doe de rijstazijn en de mirin erbij.
Schep alles door elkaar en laat het afkoelen.

Doe de eieren in een pan met water en zet hem op de kookplaat.
Breng de eieren aan de kook en laat ze 8 minuten koken.
Pel de eieren en snijd ze door de helft.



Was de lente uitjes en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de lente uitjes in dunne ringen.
Was de radijsjes en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de radijsjes in dunne plakjes.



Schil de mango en snijd er plakken van.
Snijd de plakken in kleine stukjes.
Schil de komkommer en snijd hem in plakken.
Snijd de plakken in kleine stukjes.

Snijd de avocado doormidden en haal de pit eruit.
Haal met een lepel het vruchtvlees uit de schil.
Snijd de avocado in plakjes.

Doe de Edamame bonen in een zeef en laat ze uitlekken.
Doe de mayonaise en de chilisaus in een schaaltje.
Roer het goed door elkaar tot een gladde saus.

Verdeel de rijst over 2 kommen (of schaaltjes).
Leg de komkommer, radijs en de bonen op de rijst.
Leg de avocado, mango, lente ui en eieren er bovenop.
Sprenkel er wat saus over en geef de rest van de saus erbij.