

Pink Poke bowl



Ingrediënten

- 2 kg Witte rijst - Ardo
- 1 kg Rodebietblokjes - Ardo
- 500 g Mango - Ardo
- 450 g Falafel - Ardo
- 400 g Edamame sojabonen - Ardo
- 350 g Halve avocado's - Ardo
- 300 g Kikkererwten - Ardo
- 300 g Rode biet spekjes - Ardo
- 1 dl zonnebloemolie
- 1 dl sushisaus
- 20 g gomasio - Verstegen

Methode

1. Roerbak de rijst en rode biet in de zonnebloemolie. Breng op smaak met sushisaus.
2. Ontdooi de mango en avocado.
3. Verwarm de edamame en kikkererwten kort in kokend water, koel onmiddellijk af.

4. Bak de rode biet spekjes en de falafel in de oven op 180°C gedurende 10-15 minuten.
5. Serveer alle ingrediënten boven op de roze rijst.
6. Werk af met wat gomasio.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be