Poké bowl van tomaat, quinoa en avocado



Ingrediënten

4

- 200 g sushirijst
- 300 g water
- 0,5 dl sushi azijn
- 2 avocado's
- 100 g Bresc Pomodori marinati
- 100 g quinoa
- 2 gekookte rode bietjes
- 1 dl sesamdressing
- 100 g gestoomde edamame boontjes
- 1 blikje mais (200 g)
- 4 lente-uitjes
- 20 g pompoenpitjes

Gebruikte Bresc producten



Gemarineerde tomatenstukjes 1000g

Bereidingswijze

Kook de rijst gaar in een rijstkoker. Breng de rijst over in een kom en maak los, schep er de sushi azijn door en laat afkoelen. Kook ook de quinoa gaar en laat afkoelen. Bak de pompoenpitten in een droge pan en zout iets na. Schil en snijd de avocado's, snijd de bietjes klein en de lente-ui in dunne ringen. Voeg alle ingrediënten toe aan de schaal met rijst en gebruik de pomodori marinati als dressing.