



Teriyaki bowl

Ingrediënten

300 g Lassie Poké Bowl Rijst
2 el suiker + 5 el rijstazijn
1 bos radijsjes
100 ml rijstazijn
2 el suiker
400 g kipfilet, in blokjes
4 el zonnebloemolie
200 g bimi
3 el teriyakisaus
50 g ongezouten cashewnoten
8 (houten) satéprikkers, grillpan
bosje koriander

Bereidingswijze



4 personen



30 min.

1. Bereid de Poké Bowl rijst volgens de aanwijzing op de verpakking of gebruik het basisrecept. Verwarm de rijstazijn met de suiker tot de suiker is opgelost. Halveer intussen de radijsjes en doe ze in een kom. Schenk de warme azijn over de radijsjes en laat ze afkoelen.
2. Rijg de kipfiletblokjes aan de prikkers. Verhit in een koekenpan 2 el olie. Bak de kipspiesjes in 6 minuten bruin en gaar. Verhit de grillpan. Meng de bimi met de laatste 2 el olie. Leg de bimi in de grillpan en gril in 5 minuten beetgaar. Keer ze regelmatig.
3. Schenk de teriyakisaus over de kipspiesjes. Wentel de spiesjes door de saus en bak ze nog 1 minuut, tot alle kipblokjes rondom met saus bedekt zijn.
4. Schep de rijst in 4 kommen. Verdeel de bimi en de radijsjes over de rijst. Leg de kipspiesjes erbij en bestrooi met de cashewnoten.

Serveertip: Bestrooi de pokébowls met grofgehakte koriander