

## Een Snelle Sushi Bowl / A Quick Sushi Bowl



### Boodschappenlijstje voor 2 personen

150 gram sushi-rijst	1 grote wortel, in linten gesneden
een snuf fijne suiker	handvol radijsjes, in schijfjes
1 eetlepel rijstazijn	stukje verse gember (fijngehakt)
2 zalmfilets	¼ komkommer, lint gesneden
1 theelepel olijfolie	1 eetlepel sojasaus
4 eetlepels ingelegde rode kool	1 theelepel sesamzaadjes (optioneel)

### Zo maak je een snelle Sushi Bowl

Wrijf de zalm filets in met kant en klare Teryaki saus en laat het intrekken.

Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Als de rijst gaar is laat je het 15 minuten in de pan staan, met de deksel er op.

Bak de zalmfilets op de grill mooi bruin.

Strooi de suiker over de rijst en doe de azijn erbij, roer het goed door.

Verdeel de rijst over twee kommen en druppel er sojasaus over, naar smaak.

Leg alle versgesneden en gehakte groenten er bovenop met daarop de zalm.

### Strooi desgewenst sesamzaad en extra sojasaus over de sushi bowl

## Een Snelle Sushi Bowl / A Quick Sushi Bowl



### Shopping list for 2 people

150g sushi rice	1 large carrot, cut into ribbons
a pinch caster sugar	handful radishes, thinly sliced
1 tablespoon rice vinegar	small piece ginger, finely chopped
2 salmon fillets	¼ cucumber, halved, ribbon sliced
1 teaspoon olive oil	1 tablespoon soy sauce
4 tablespoons pickled red cabbage	1 teaspoon sesame seeds (optional)

### How to make the Sushi Bowl

Rub the ready made Teriyaki sauce over the salmon fillets, let them rest.

Cook the sushi rice following packet's instructions.

When cooked, keep on the lid and set the rice aside for 15 minutes.

Grill the salmon fillets golden brown and just cooked on a skillet.

Sprinkle the sugar and vinegar over the rice and fold it in.

Divide the rice between two bowls and drizzle with soy sauce.

Arrange all the freshly cut vegetables on top and top those with the salmon.

**Sprinkle sesame seeds, if using, and some soy sauce over the sushi bowl**