

# VEGAN POKÉ BOWL MET SENSATIONAL SCHNITZEL

## INGREDIËNTEN

500 g rijst (wit, bruin, gemengd... wat je maar wilt!)

150 g geraspte wortelen

150 g geraspte rode biet

4 babykomkommers, gewassen en in plakjes

100 g radijzen, gewassen en in plakjes

100 g sojabonen

1 avocado's, geschild en in dunne plakjes gesneden

4 el gemengde zaden

1 el sesamzaadjes en kiemen

## CULINAIRE TIP

### Maak je eigen kom!

Je kunt dit recept natuurlijk mixen en de groenten en andere gezonde ingrediënten gebruiken die je hebt om er je eigen Poké bowl van te maken!

 4 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

Op zoek naar een fris vegan gerecht? Wat is er leuker dan onze eigen Poké Bowl te bereiden? En daarvoor is er niets lekkerder dan onze Garden Gourmet Sensational Schnitzel!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

- 1.** Kook de rijst volgens de instructies op de achterkant van de verpakking. Laat afkoelen en mix af en toe om wat stoom te laten ontsnappen. Je zou dit zelfs de dag ervoor al kunnen bereiden!
- 2.** Bak de Garden Gourmet Vegan Schnitzel volgens de instructies op de achterkant van de verpakking.
- 3.** Verdeel de afgekoelde rijst over 4 kommen en druk aan tot een mooie ronde vorm.
- 4.** Verdeel de ingrediënten in groepen over de rijst.
- 5.** Snijd de Vegan Schnitzel in plakjes en leg deze bovenop de bowl.
- 6.** Garneer met de sesamzaadjes en kiemen.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**