



Paul Pollux  
Aubergine



# Poke bowl

## Met huis gerookte zalm, sojabonen, sushirijst & sojadressing:

### Ingrediënten

- 2 witte asperges
- 1 dl kook room
- 80 gram gesneden gerookte zalm
- 20 gram sojabonen (kun je kopen bij een toko)
- 50 gram sushirijst
- 1 dl oyster saus
- 10 cl sushi azijn
- 1 rijstvel
- 1 takje doperwtten cress (Affilla cress)

Eventueel erbij serveren:

- Brood
- Boter



Let op: voordat je begint met koken, zorg eerst dat je producten op kamertemperatuur zijn!

### Recept:

voor 2 personen

**Kook de asperge happaar**, snij deze in stukjes. Bewaar het vocht van de asperges en voeg dit samen met de room. Doe dit mengsel in een slagroomsput. Heb je deze niet, dan kun je het ook met een lepel opmaken. Het aspergeschuim voeg je als laatste toe.

De sojabonen kort blancheren (kort koken en koud afspoelen). De gewassen sushirijst 10 minuten laten koken.

Wanneer de rijst is afgekoeld, oystersaus en sushiazijn mengen en hiermee de rijst op smaak brengen.

Frituur het rijst vel in een frituurpan of een pan met olie.

Verwarm de oven voor op 180 graden Celcius. Hierin bak je het brood +/- 5 minuten af om bij het voorgerecht te serveren.

Dit is een koud voorgerecht. U kunt dit gerecht in een groot wijnglas opmaken en serveren.

Sushirijst met sojabonen en dressing aanmaken, in een kom. Verdeel dit in de glazen. Leg de gerookte zalm er op en spuit of lepel het aspergeschuim erover heen. En decoreer het af.

## SMAKELIJK ETEN!



Wijnhandel Dielen  
& ZN

"Bij dit recept past een mooie Bourgogne Aligoté van het huis David Moret.

Mooi droog, elegant en fris."

Venlo kookt door wordt mede mogelijk gemaakt door:



Venlo Partners