



SMOKED  
EGGS

lunch of lichte avondmaaltijd voor 4 personen | bereiding: 25 min | wachttijd: 45 min

# SMOKED EGG POKÉ BOWL

## INGREDIËNTEN

### 4 Smoked Eggs

- 1 teen knoflook
- 1 lente-ui
- een stukje gember (ongeveer 3 cm)
- 3 eetlepels sojasaus (en nog een scheutje voor je dressing)
- 2 eetlepels sesamolie (en hier ook nog een klein scheutje voor je dressing)
- 1 eetlepel balsamico azijn
- 600 gram verse zalm, in kleine stukjes
- een halve komkommer
- beetje rijstazijn
- 150 gram zilvervliesrijst (gekookt en afgekoeld)
- 1 avocado in blokjes
- 30 gram waterkers (zonder de steeltjes)
- 4 eetlepels sojabonen (edamame)
- 2 norivellen in stukjes
- handje tuinkers of andere cress die je lekker vindt
- 1 citroen
- 1 eetlepel zwart sesamzaad (mag ook normaal zijn)

## BEREIDINGSWIJZE

1. Snij de gember en knoflook in kleine stukjes (raspen mag ook). Hak de lente-ui heel fijn. Pak een middelgrote mengkom en meng de gember, knoflook en lente-ui samen met de sojasaus, sesamolie en balsamico azijn.
2. Doe de blokjes zalm erbij en meng lekker door elkaar. Even afdekken en in de koelkast laten marinieren. Ongeveer 45 minuten.
3. Snij nu dunne slierten van de komkommer, met een kaasschaaf of dunschiller. Marineer de komkommer in een schaalje met de rijstazijn. Ook ongeveer 45 minuten. Schep het hierna in een vergiet en laat uitlekken.
4. Kook de smoked eggs naar wens (6 minuten nog wat zacht, 10 minuten hardgekookt). Laat ze goed schrikken en pel ze.
5. Vul 4 kommetjes met een beetje rijst, de zalm, de avocado en wat sliertjes komkommer. Doe hier de waterkers, sojabonen en stukjes norivel overheen.
6. De marinade van de zalm meng je met het sap van ½ citroen, een scheutje sojasaus en een scheutje sesamolie. Klop dit tot een dressing en verdeel over je kommetjes. Snij de eitjes in vieren en verdeel.

Garneer je gerecht met een beetje tuinkers en het zwarte sesamzaad.

Eet smakelijk.