



2A Fish

## Sushi in a Bowl



Zubereitungszeit  
25 minuten



Portionen  
Voor 1 persoon

### Zubereitungsart

- 1 Den Reis ca. 15 Minuten in reichlich Wasser kochen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons ca. 3 Minuten mit etwas Pfeffer und Salz und ½ EL Kikkoman Sojasoße anbraten. Den abgekühlten Reis zusammen mit dem Lachs, Nori und dem Rest der Sojasoße in einer Schüssel vermengen. Die Champignons separat servieren.

### Zutaten

- ☐ 1 Beutel PS. food & lifestyle sojarijst
- ☐ 40-50 g frischer Lachs, in Stücken
- ☐ ½ Nori-Blatt, in Stücken
- ☐ 1 EL Kikkoman Sojasoße
- ☐ 200 g Champignons, in Vierteln
- ☐ ½ EL Olivenöl
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer

### Nährwerte pro Person

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 337 kcal |
| Kohlenhydrate | 8 g      |
| Fett          | 13 g     |
| Eiweiß        | 44 g     |