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**